



Denominación	OSOBUCO TERNERA
Producto	
Cód. Prod.	51330
Origen	Nacidos en la Unión Europea. Sacrificio y despiece de la especie bovina.
Descripción	Proviene del despiece de bovino, concretamente del despiece de la bola de ternera.
Características organolépticas	Color rojo fuerte y olor característicos de carne fresca. Ausencia de carnes pálidas, ausencia de hematomas, sin cuerpos extraños. Aspecto y gusto característico del producto.

FRESCO	
Envase	Invasado al vacío individualmente. En cajas de plástico de uso alimentario y retornables. Peso aproximado de 2'5-3'5 kg.
Embalaje	Palets de plástico, retornables.
Conservación	Temperatura entre 0 - 4 °C.
Caducidad	21 días
Uso	Cocinar completamente antes de ser consumido.
Transporte	Camiones refrigerados que permiten mantener la temperatura inferior a los 7 °C. Vehículos higiénicos y mantenimiento de la cadena de frío en todo momento. No se transportará juntamente con producto no alimentario.

Declaración de Alérgenos y OMG'S Ausencia

Destino Distribuidor, charcutería, carnicería, fabricante

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS basados en el Reglamento (CE) 2073/2005 y sus modificaciones (CE) 1441/2005.

A.M.T	< 5 x 10 ⁶ ufc/g
Escherichia coli	< 5 x 10 ² ufc/g
Salmonella	Ausencia en 25gr.
Listeria Monocytogenes	Ausencia en 25gr.

El producto no contiene sustancias o productos cuya administración esté prohibida por la normativa comunitaria y nacional vigente, así como tampoco sustancias o productos que no figuren como expresamente autorizados, cumpliendo con la legislación vigente relativa a contaminantes, residuos y pesticidas. (Reglamento 1881/2006 y R 315/93 sobre contaminantes y modificaciones posteriores; RD 1749/1998, R 2377/90, R 470/2009 y CE 37/2010 sobre residuos y sus modificaciones posteriores; Reglamento 396/2005 y R 839/2008 sobre pesticidas y sus modificaciones posteriores.)

Realizado y aprobado por
Comercial, Producción y Calidad

Fecha: 28/04/2021
Revisión: 02-2021