



**Denominación /** ENTRECOT CORTADO

**Producto**


**Cod.fr** 50161


**Origen /** Nacidos en la Unión Europea  
Sacrificio y evisceración de las canales de vacuno.

**Descripción/** Proviene del despiece bovino, concretamente del chuletero, sin hueso.

**Características organolépticas** Color rojizo y forma alargada. Sin restos de sangre, sin hematomas ni olores extraños.  
Aspecto y gusto característico del producto.

**FRESCO**

**Envase**  Envasado al vacío, formato 1 Unidad y peso aproximado 300gr. En bandejas de plástico de uso alimentario y retornables.

**Embalaje**  Palets retractilados con film de plástico estirable.

**Conservación** Temperatura entre 0 - 5 °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.

**CONGELADO (No disponible)**

**Envase** 

**Embalaje** 

**Conservación**

**Caducidad**

**Uso**

**Transporte**

**Declaración de Alergenos y OMG'S** Ausencia

**Destino** Distribuidor, charcutería, carnicería, fabricante

**CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS** basados en el Reglamento (CE) 2073/2005 y modificación posterior (CE) 1441/2007.

**A.M.T** < 5 x 10<sup>6</sup> ufc/g

**Escherichia coli** < 5 x 10<sup>2</sup> 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.

Realizado y aprobado por  
Comercial, Producción y Calidad

Fecha 24/09/19  
Revisión 01-2019