



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 retráctilados 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 10⁶ ufc/g

Escherichia coli < 5 x 10² 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