

FICHA TÉCNICA



MAFRICA
MATADERO FRIGORÍFICO DEL CARDONER, S.A.

<p>1-PRODUCTO:</p> <p>HUESOS PLANOS CORTADOS</p>		<p>2-DESCRIPCIÓN:</p> <p>Producto procedente del despiece de la canal de vacuno, concretamente del deshuesado de la paletilla y de la parte del espinazo.</p>						
<p>3-CÓDIGO:</p>	<p>4-ORIGEN Y ENGORDE:</p> <p>Bovino nacido en España o U.E y cebado en España</p>							
<p>5-CARACTERÍSTICAS:</p> <p><u>Tipo de producto:</u> Fresco <u>Peso aprox:</u> 6-7kg <u>Color:</u> Característico <u>Forma:</u> Huesos cortados Sin olores extraños.</p>	<p>6-TRAZABILIDAD:</p> <p>Cada pieza viene etiquetada con la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre de la pieza - Nº canal / Nº DIB - Lugar de nacimiento y engorde - Lugar y fecha de sacrificio y despiece - Caducidad - Registro Sanitario 							
<p>7-TEMPERATURA ALMACENAJE:</p> <p>Entre 0 y 5°C</p>	<p>8-ENVASE Y EMBALAJE:</p> <p>Bandeja de plástico de uso alimentario. Retornables.</p>							
<p>9-CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD:</p> <p>Conservar refrigerado entre 0 y 5°C Consumir en 8 días desde la fecha del despiece</p>	<p>10-CONSUMO:</p> <p>Consumir previa cocción del producto</p>							
<p>11-DESTINO:</p> <p>Comercio minorista, mayorista, hostelería...</p>	<p>12-NIVELES MICROBIOLÓGICOS basados en el Reg 1441/2007:</p> <table border="0"> <tr> <td>Aerobios</td> <td><5x10⁶ ufc/gr</td> </tr> <tr> <td>Escherichia Coli</td> <td><5x10² ufc/gr</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>Ausencia en 25gr</td> </tr> </table>		Aerobios	<5x10 ⁶ ufc/gr	Escherichia Coli	<5x10 ² ufc/gr	Salmonella	Ausencia en 25gr
Aerobios	<5x10 ⁶ ufc/gr							
Escherichia Coli	<5x10 ² ufc/gr							
Salmonella	Ausencia en 25gr							
<p>9-TRANSPORTE:</p> <p>Camión refrigerado. Temperatura inferior a 7°C</p>	<p><i>Aprobado por Departamento de Calidad y Producción Fecha : 16/01/2017 Revisión: 1</i></p>							