



SUMMATURA
SELECCIÓN.TIEMPO.CARÁCTER

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO FINAL	VACA CHULETÓN 500 GR RIÑONADA PREMIUM 1*1 SUMMATURA (0888030)
MATERIA PRIMA	VACA CHULETA C/SOLOMILLO S/MER 23/25 KG (088690)
PROCESO REALIZADO	DESPIECE, MADURACIÓN, FILETEADO, ENVASADO Y ETIQUETADO
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	DISMINUCIÓN DUREZA DE LA CARNE. POTENCIACIÓN DEL AROMA, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICAS DE LA CARNE. INCREMENTO DE LA JUGOSIDAD DE LA CARNE.
TIEMPO VIDA ÚTIL	30 DÍAS. UNA VEZ ABIERTO CONSUMIR ANTES DE 15 DÍAS
ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	CONSERVAR ENTRE 0° Y 5°C UNA VEZ ABIERTO SACAR DEL VACÍO.
USO PREVISTO	COCINAR ANTES DE SU CONSUMO.
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG`S	AUSENCIA
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	SALMONELLA AUSENCIA / 25g LISTERIA AUSENCIA / 25g Según Reglamento (CE) 1441/2007
ENVASADO	EN BOLSA AL VACÍO

CÓDIGO	Nº REVISIÓN
RE-8225	00
FECHA	REALIZADO POR
04/05/2020	Control y mejora procesos

COMERCIAL PINAMAS, S.L.
Barrio Santa María, s/n
22435 La Puebla de Castro - Huesca

