



FICHA TÉCNICA

PRODUCTO FINAL	CORDERO CABEZA PARTIDA MITAD (12020)						
MATERIA PRIMA	CORDERO CABEZA ENTERA (1202)						
PROCESO REALIZADO	FILETEADO Y ETIQUETADO						
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR ROSADO, SIN HEMATOMAS NI OLORES EXTRAÑOS						
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	7 DÍAS						
ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	CONSERVAR ENTRE 0° Y 5°C						
USO PREVISTO	COCINAR ANTES DE SU CONSUMO						
DECLARACIÓN DE ALÉRGICOS Y OMG`S	AUSENCIA						
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	<table> <tr> <td>A.M.T.</td> <td><5 X 10⁶ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichica coli</td> <td><5 x 10² ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>ausencia en 25 gr</td> </tr> </table>	A.M.T.	<5 X 10⁶ ufc/g	Escherichica coli	<5 x 10² ufc/g	Salmonella	ausencia en 25 gr
A.M.T.	<5 X 10⁶ ufc/g						
Escherichica coli	<5 x 10² ufc/g						
Salmonella	ausencia en 25 gr						
ENVASADO	A GRANEL						

CÓDIGO	Nº REVISIÓN
RE-8222	00
FECHA	REALIZADO POR
14/01/2021	Control y mejora procesos

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

