



FICHA TÉCNICA

PRODUCTO FINAL	CORDERO PALETILLA FRESCA +/-1 KG (1225)
MATERIA PRIMA	CORDERO CANAL (1219 O 1220 O 1221 O 1223)
PROCESO REALIZADO	DESPIECE Y ETIQUETADO
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR ROSADO, SIN HEMATOMAS NI OLORES EXTRAÑOS
TIEMPO 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	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	01
FECHA	REALIZADO POR
11/12/2020	Control y mejora procesos

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

