FICHA TÉCNICA

PRODUCTO FINAL	**CORDERO PALETILLA FRESCA CORTADA +/-1 KG (12251)**
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	**8 DÍAS**
ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	**CONSERVAR ENTRE 0º Y 5ºC**
USO PREVISTO	**COCINAR ANTES DE SU CONSUMO**
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG`S	**AUSENCIA**
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	**A.M.T. <5 X 10^6 ufc/g** **Escherichica coli <5 x 10^2 ufc/g** **Salmonella ausencia en 25 gr**
ENVASADO	**EN ATMÓSFERA MODIFICADA- GAS GOURMET 0 70**

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