



FICHA TÉCNICA

PRODUCTO FINAL	CORDERO COSTILLA Y RINONADA CORTADA 2 KG A.M. (1232)
MATERIA PRIMA	CORDERO CANAL (1219 O 1220 O 1221 O 1223)
PROCESO REALIZADO	DESPIECE, FILETEADO, ENVASADO Y ETIQUETADO
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR ROSADO, SIN HEMATOMAS NI OLORES EXTRAÑOS
TIEMPO VIDA ÚTIL	8 DÍAS
ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	CONSERVAR ENTRE 0° Y 5°C
USO PREVISTO	COCINAR ANTES DE SU CONSUMO
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG`S	AUSENCIA
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	A.M.T. <math>< 5 \times 10^6 \text{ ufc/g}</math> Escherichica coli <math>< 5 \times 10^2 \text{ ufc/g}</math> Salmonella ausencia en 25 gr
ENVASADO	EN ATMÓFERA MODIFICADA- GAS GOURMET O 70

CÓDIGO	Nº REVISIÓN
RE-8222	00
FECHA	REALIZADO POR
01-07-2019	Control y mejora procesos

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

