



FICHA TÉCNICA

| | |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PRODUCTO FINAL | CORDERO CALDERETA A.M. 2 KG (12412) |
| 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 ALÉRGICOS 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 ATMÓSFERA MODIFICADA- GAS GOURMET 0 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

