



# FICHA TÉCNICA

<b>PRODUCTO FINAL</b>	<b>CORDERO PIERNA CORTADA ENTERA A TACOS (1245)</b>
<b>MATERIA PRIMA</b>	<b>CORDERO CANAL (1219 O 1220 O 1221 O 1223)</b>
<b>PROCESO REALIZADO</b>	<b>DESPIECE, FILETEADO, ENVASADO Y ETIQUETADO</b>
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	<b>COLOR ROSADO, SIN HEMATOMAS NI OLORES EXTRAÑOS</b>
<b>TIEMPO VIDA ÚTIL</b>	<b>8 DÍAS</b>
<b>ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</b>	<b>CONSERVAR ENTRE 0° Y 5°C</b>
<b>USO PREVISTO</b>	<b>COCINAR ANTES DE SU CONSUMO</b>
<b>DECLARACIÓN DE ALÉRGICOS Y OMG`S</b>	<b>AUSENCIA</b>
<b>CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>A.M.T. &lt;math&gt;&lt; 5 \times 10^6 \text{ ufc/g}&lt;/math&gt;</b> <b>Escherichica coli &lt;math&gt;&lt; 5 \times 10^2 \text{ ufc/g}&lt;/math&gt;</b> <b>Salmonella ausencia en 25 gr</b>
<b>ENVASADO</b>	<b>EN ATMÓSFERA MODIFICADA- GAS GOURMET O 70</b>

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

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

