


PRODUCTO	RAGOUT “A” DE JABALÍ
DESCRIPCIÓN	<p>Tacos de carne procedente de la aguja (cuello), piezas de carne A (trozos de pierna y paleta) y morcillo de jabalí.</p> 
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	<p>Color: Característico de la carne de caza. Aspecto: Carne fibrosa. Olor: Ausencia de olores extraños. Sabor: Característico de la carne de caza.</p>
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	<p>E. Coli..... <math>1,0 \times 10^4</math> ufc/g Salmonella spp..... Ausencia en 25g</p>
CARACTERÍSTICAS GENERALES	<p>Ausencia de Alérgenos. Ausencia de OGM Producto no irradiado</p>
ETIQUETADO	<p>Denominación del producto Razón social Ovalo sanitario Origen Fecha de Producción Fecha de consumo preferente Peso neto Nº de lote Condiciones de conservación.</p>
CLASIFICACIÓN	Tacos de 20 a 50g aprox.
FORMATO DE ENVASADO	<ul style="list-style-type: none"> - Envasado en bolsa al vacío de 2,5 Kg. - 2 bolsas por caja. - Peso neto total de la caja 5 Kg.
FORMATO DE PALETIZADO	<ul style="list-style-type: none"> - 12 cajas x base - 13 bases x palet - 156 cajas x 5 kg = 780 Kg peso neto total

	FICHA TÉCNICA RAGOUT “A” DE JABALÍ	Rev. 10 Fecha: 20/03/2019
		Página 2 de 2

MÉTODO DE CONSERVACIÓN	En congelación: $\leq - 18^{\circ} \text{C}$. En refrigeración: Entre 0°C y $+ 2^{\circ}\text{C}$. (Octubre a Febrero)
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	En congelación: 36 meses. En fresco: 21 días
USO PREVISTO	<ul style="list-style-type: none"> - Producto para guiso - Admite maceración - Admite salsas fuertes para guiso - Ideal para tapas, raciones, menús y todo tipo de cocina. Cocinar completamente antes de su consumo.
POBLACIÓN DE DESTINO	Apto para cualquier grupo de población.
TRANSPORTE	En vehículos refrigerados que mantengan la temperatura correcta del género, estiba adecuada y con un estado higiénico-sanitario correcto.
LEGISLACIÓN APLICABLE	Ver Anexo adjunto.
OBSERVACIONES	Para formatos diferentes se harán sobre pedido
ELABORADO POR:	APROBADO POR:
DEP. DE CALIDAD: MARGARITA CHAPERO	GERENTE: EDUARDO LOPEZ