

<b>PRODUCTO</b>	<b>LOMO DE CANGURO</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Carne rojo muy parecida al solomillo de buey o ternera pero más tierna, suave y sabrosa, además de tener un ligero gusto a caza. Carne muy rica en proteínas y baja en grasa
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS</b>	Color y Aspecto: característicos. Olor: No presentará olores extraños.
<b>IDENTIFICACIÓN</b>	Etiquetado donde figurará: Nombre del producto, razón social, marca sanitaria, origen, fecha de producción, fecha de congelación, fecha de consumo preferente, peso, nº de lote y Tª de conservación.
<b>FORMATO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Envasada al vacío por unidad.</li> <li>- Bolsa de 1 kg aproximado.</li> <li>- Caja de 10 kg aproximada.</li> </ul>
<b>MODO DE USO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Para plancha y brasa.</li> <li>- Acompañado con salsas.</li> <li>- En ensaladas.</li> </ul>
<b>CONSERVACIÓN</b>	En congelación: $\leq - 18^{\circ} \text{C}$ .
<b>CONSUMO PREFERENTE</b>	En congelación: 24 meses.
<b>POBLACIÓN DE DESTINO</b>	Cualquier grupo de población
<b>ALERGÉNICOS</b>	No contiene
<b>TRANSPORTE</b>	En vehículos refrigerados que mantengan la temperatura correcta del género y con un estado higiénico-sanitario correcto.

Revisión: 5/8/2016

ELABORADO POR:	APROBADO POR: