

	FICHAS TÉCNICAS	REV 11/2020
	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO FINAL	

<b>Producto</b>	<b>ENTRECOT BAJO TERNERA</b>
<b>Ingredientes</b>	
	Carne de ternera
<b>Características Organolépticas</b>	
	<b>Color:</b> rosado <b>Olor:</b> característico <b>Sabor:</b> característico <b>Textura:</b> suave y firme.
<b>Proceso de Elaboración</b>	
	Recepción y almacenamiento de la materia prima en condiciones adecuadas de refrigeración (entre 0 –7°C). A continuación se despieza y trocea la carne, seguidamente se envasa y etiqueta en los diferentes formatos de venta. Una vez elaborado y envasado se conserva en refrigeración (entre 0-7°C).
<b>Características Microbiológicas</b>	
	Salmonella: Ausencia en 25 g E. Coli: 10 ufc / g Enterobacterias: 10 <sup>2</sup> ufc/g Aerobios mesófilos: 10 <sup>6</sup> ufc/g
<b>Presentación, Envasado y Embalaje</b>	
	Piezas al vacío de peso variable según la pieza.
<b>Especificaciones del Etiquetado</b>	
	Razón Social (RGS), Ingredientes, Alérgenos, Peso, Precio / Kg, Condiciones de envasado, Conservación, Precio Final y Fecha de Caducidad. Leyenda” cocinado previo a su consumo”
<b>Condiciones de Almacenamiento y Distribución</b>	
	El producto troceado, envasado y etiquetado se almacena a T <sup>a</sup> entre 0 – 7 °C posteriormente se transporta hasta el punto de venta. Los vehículos empleados para el transporte mantendrán las medidas higiénicas adecuadas (limpieza y orden) y necesarias para evitar posibles contaminaciones, no se transportarán junto a productos que puedan afectar a la integridad del producto elaborado. Conservar en refrigeración (entre 0 –7° C) hasta su consumo.
<b>Modo de Empleo</b>	
	Tratamiento por calor (asado, a la plancha, frito, al horno, etc.) Una vez abierto consumir en 48 horas, cocinado
<b>Vida Útil</b>	
	En piezas enteras al vacío 30 días.

	FICHAS TÉCNICAS	REV 11/2020
	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO FINAL	

<b>Población destino</b>	
Población en general	
Elaborado por: Francisco Javier Toral.	Fecha última revisión: 2020