

Producto	TAPA DE TERNERA (VACIO)		
			
Ingredientes			
Tapa de ternera			
Presentación			
Envase	Peso (aprox.)	Referencias	
Piezas al vacío (4u)	1.0 Kg	4341	
Almacenamiento		Caducidad	
Conservar en refrigeración (entre 0 – 7° C) hasta su consumo		20 días a partir de su envasado	
Análisis Microbiológico (¹)		Características Físicoquímicas	Composición nutricional (en 100 g)
Escherichia coli:10ufc/g Enterobacterias coliformes: 100ufc/g Salmonella: Ausencia / 25g		Color: característico Olor: característico Textura: suave y firme	Hidratos de Carbono: Grasas: Proteínas: Calorías:
Descripción del Proceso de Fabricación			
Recepción y almacenamiento de la materia prima en condiciones adecuadas de refrigeración (entre 0 – 7°C). A continuación se despieza, y se corta la carne, seguidamente se envasa y etiqueta en los diferentes formatos de venta. Una vez envasado se conserva en refrigeración.			
Etiquetado (²)			
Ingredientes	Fabricado por (RSI)	Fecha de Caducidad	Peso
Precio /kg	Precio final	Condiciones de Envasado	Conservación
Condiciones de Consumo (incluido condiciones de consumo esperado)			
Una vez abierto consumir en 48 horas, cocinado		Población en general.	
Almacenamiento y Transporte			
El producto troceado, envasado y etiquetado, se almacena adecuadamente (temperatura de almacenamiento entre 0 – 7 °C) y se transporta hasta el punto de venta o consumo. Los vehículos empleados para el transporte mantendrán las medidas higiénicas adecuadas (limpieza y orden) y necesarias para evitar posibles contaminaciones, no se transportarán juntos productos que puedan afectar a la integridad del producto elaborado.			

(1) Según lo establecido en la legislación de referencia: Reglamento CE 2073/2005

(2) Según lo establecido en la legislación de referencia: RD 1334/1999