EL BIERZO LEON	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**	**Rev. 1** **Fecha: 22/01/12** **Aprobado por:** **Resp. Calidad**

Producto	**GUISO DE TERNERA (VACIO)**

Ingredientes

Guiso de ternera

Presentación

Envase	**Peso (aprox.)**	**Referencias**
Tacos al vacío	1.0 Kg	4348

Almacenamiento	**Caducidad**
Conservar en refrigeración (entre 0 – 7º C) hasta su consumo	20 días a partir de su envasado

Análisis Microbiológico (1)	**Características Fisicoquímicas**	**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 – 7ºC). 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 ºC) 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