

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

Rev. 0
Fecha:
24/06/2011
Aprobado por:
Resp. Calidad

Producto	POTRO (filete, entrecot, doblada)		
Ingredientes			
Carne de potro			
Presentación			
Envase	Peso (aprox.)	Referencias	
Piezas al vacío	Varía según pieza	Doblada 1064 – Filete 4345 – Entrecot 4344 (20 días de caducidad)	
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 trocea la carne, seguidamente se envasa y etiqueta en los diferentes formatos de venta. Una vez elaborado y 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)		Población Destino	
Una vez abierto consumir en 48 horas, cocinado Consumo incorrecto: Dejar secar y consumir en crudo		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