

CARNES ROJAS DE LOS PICOS DE EUROPA, S.L.	A.P.P.C.C DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS	Rev 00 Mayo 2026
		Página 1 de 1

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTOS																					
LOMO VACA CON COSTILLA SIN SOLOMILLO																					
CÓDIGO DE PRODUCTO																					
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto de carne de vacuno obtenido a partir de canales sometidas a operaciones de despiece, corte y envasado. Corte correspondiente al lomo de vaca con costilla y sin solomillo. Las carnes proceden de mataderos autorizados, llevan su sello de inspección veterinaria y van acompañadas de un documento de acompañamiento comercial emitido por el proveedor.																				
ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	En refrigeración $T^a \leq 7^{\circ}\text{C}$																				
CONSUMO PREFERENTE	5 días: envasado en film de plástico 21 días: envasado al vacío																				
PRESENTACIÓN	Envase: - film de plástico para uso alimentario - bandejas de poliespan, envasado al vacío en bolsas de plástico para uso alimentario. Embalaje: - cestas de plástico - cajas de cartón																				
FORMATO																					
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS (Criterio interno)	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">PARÁMETROS</th><th>Unidades</th><th>Valor de referencia</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">CRITERIOS DE HIGIENE DE LOS PROCESOS</td><td>Recuento Aeróbios mesófilos (recuento UFC/1g)</td><td>ufc/g</td><td>$<10^6$</td></tr> <tr> <td>Recuento Enterobacterias (recuento UFC/1g)</td><td>ufc/g</td><td>$<10^2$</td></tr> <tr> <td>Recuento Escherichia coli (recuento UFC/1g)</td><td>ufc/g</td><td><10</td></tr> <tr> <td>CRITERIOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA</td><td>Investigación <i>Salmonella</i> (Presencia-Ausencia-25g)</td><td>Ausencia</td><td>Ausencia /25 g</td></tr> </tbody> </table>			PARÁMETROS		Unidades	Valor de referencia	CRITERIOS DE HIGIENE DE LOS PROCESOS	Recuento Aeróbios mesófilos (recuento UFC/1g)	ufc/g	$<10^6$	Recuento Enterobacterias (recuento UFC/1g)	ufc/g	$<10^2$	Recuento Escherichia coli (recuento UFC/1g)	ufc/g	<10	CRITERIOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Investigación <i>Salmonella</i> (Presencia-Ausencia-25g)	Ausencia	Ausencia /25 g
PARÁMETROS		Unidades	Valor de referencia																		
CRITERIOS DE HIGIENE DE LOS PROCESOS	Recuento Aeróbios mesófilos (recuento UFC/1g)	ufc/g	$<10^6$																		
	Recuento Enterobacterias (recuento UFC/1g)	ufc/g	$<10^2$																		
	Recuento Escherichia coli (recuento UFC/1g)	ufc/g	<10																		
CRITERIOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Investigación <i>Salmonella</i> (Presencia-Ausencia-25g)	Ausencia	Ausencia /25 g																		
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos.																				
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Valor energético: 165 kcal / 690,00 kj Proteínas: 19,62 g Hidratos de carbono: 0,0 g -De los cuales azúcares: 0,0 g Grasas: 8,95 g - De las cuales saturadas: 3,6 g Sal: 0,18 g																				
DESTINO	Establecimientos de hostelería y colectividades.																				
PRECIO																					