
	FICHA DE PRODUCTO	Código de artículo: 100
	HIGADO DE VACUNO A GRANEL	Edición: Mayo 2019
		Revisión: 01

DENOMINACIÓN	HIGADO DE VACUNO
PRESENTACIÓN (FOTO)	
DESCRIPCION DE PRODUCTO	Hígado de los animales vacunos, sin vesícula biliar.
ELABORACIÓN	No es sometido a ningún proceso de elaboración a excepción del faenado propio de la pieza: eliminar la grasa y la vesícula biliar.
COMPOSICIÓN/ INGREDIENTES	No procede.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICO-QUIMICAS	<p>Las características organolépticas deben ser las típicas del producto, color apropiado, sin mal olor y sin restos de suciedad.</p> <p>Ausencia lesiones físicas, edemas, tumores, abscesos, coágulos y/o hematomas.</p> <p>Ausencia por parásitos y/o enfermedades infecciosas y sus lesiones.</p> <p>Ausencia de cuerpos extraños sobre el producto.</p> <p>Cumplimiento de la legislación vigente en materia de residuos de contaminantes ambientales y residuos químicos de tratamiento veterinario.</p>
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	Aerobios mesófilos: $\leq 1,0 \times 10^6$; Enterobacterias: $\leq 1,0 \times 10^5$; Escherichia Coli: $\leq 5,0 \times 10^2$; Salmonella: Ausencia en 25 gr
INFORMACION NUTRICIONAL	No aplica.

	FICHA DE PRODUCTO HIGADO DE VACUNO A GRANEL	Código de artículo: 100
		Edición: Mayo 2019 Revisión: 01

ALÉRGENOS	No contiene.
OMGs	No contiene.
PRESENTACION DEL PRODUCTO – CONDICIONES DE ENVASADO	Se producto se presenta a granel, en bolsas de uso alimentario.
VIDA ÚTIL	7 días desde la fecha de sacrificio.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Conservar a Tª 0-3°C
ETIQUETADO	La bolsa llevará, al menos, Razón social y óvalo sanitario; la denominación del producto; lote; peso neto; fecha de fabricación, fecha de consumo preferente y condiciones de conservación aparecerán en el albarán de acompañamiento.
DISTRIBUCIÓN	Se realiza por transportistas pertenecientes a Industrias Fabicarne S.L. o en su defecto, por logística del cliente; con vehículos aptos para transporte de producto refrigerado y/o congelado. El transporte se debe realizar a una Tª < 3°C para preservar la cadena del frío.
USO PREVISTO	Es necesario el cocinado completo del producto antes de su consumo.
CONSUMIDORES DE RIESGO	El producto en sí es apto para el consumo de la población en general.