

	<b>FICHA DE PRODUCTO</b>  <b>LIBRILLOS DE VACA A GRANEL</b>	Código de artículo: 1350
		Edición: Junio 2019 Revisión: 01

<b>DENOMINACIÓN</b>	LIBRILLOS DE VACA
<b>PRESENTACIÓN (FOTO)</b>	
<b>DESCRIPCION DE PRODUCTO</b>	Constituido por el tercer estómago, el librillo u omaso de los animales vacunos hembras de más de 4 años. Lavado y escaldado. Pueden presentarse al natural, con un tono más grisáceo, o blanqueados con agua oxigenada.
<b>ELABORACIÓN</b>	No es sometido a ningún proceso de elaboración a excepción del faenado propio de la pieza: lavado, escaldado y blanqueado y picado.
<b>COMPOSICIÓN/ INGREDIENTES</b>	No procede.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICO-QUIMICAS</b>	<p>Las <b>características organolépticas</b> deben ser las típicas del producto, color blanquecino o grisáceo, textura gomosa, sin mal olor y sin restos de suciedad ni contenido estomacal.</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>
<b>CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS</b>	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
<b>INFORMACION NUTRICIONAL</b>	No aplica.
<b>ALÉRGENOS</b>	No contiene.
<b>OMGs</b>	No contiene.

	<b>FICHA DE PRODUCTO</b>	Código de artículo: 1350
	<b>LIBRILLOS DE VACA A GRANEL</b>	Edición: Junio 2019
		Revisión: 01

<b>PRESENTACION DEL PRODUCTO – CONDICIONES DE ENVASADO</b>	Se producto se presenta a granel, en bolsas de uso alimentario.
<b>VIDA ÚTIL</b>	7 días desde la fecha de sacrificio.
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>	Conservar a Tª entre 0-3°C
<b>ETIQUETADO</b>	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.
<b>DISTRIBUCIÓN</b>	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.
<b>USO PREVISTO</b>	Es necesario el cocinado completo del producto antes de su consumo.
<b>CONSUMIDORES DE RIESGO</b>	El producto en sí es apto para el consumo de la población en general.