


	<b>FICHA DE PRODUCTO</b> <b>MOLLEJAS DE VACUNO DE CUELLO A</b> <b>GRANEL</b>	Código de artículo: 2300
		Edición: Mayo 2019 Revisión: 01

<b>DENOMINACIÓN</b>	MOLLEJAS DE VACUNO (MOLLEJA DE CUELLO)
<b>PRESENTACIÓN (FOTO)</b>	
<b>DESCRIPCION DE PRODUCTO</b>	Despojo blanco compuesto por la glándula timo. La parte cervical de esta glándula es lo que se llama "Molleja de Cuello"
<b>ELABORACIÓN</b>	No es sometido a ningún proceso de elaboración a excepción del faenado propio de la pieza.
<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 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>
<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>FICHA DE PRODUCTO</b> <b>MOLLEJAS DE VACUNO DE CUELLO A</b> <b>GRANEL</b>	Código de artículo: 2300
		Edición: Mayo 2019 Revisión: 01

<b>OMGs</b>	No contiene.
<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.