

	FICHA DE PRODUCTO LENGUAS DE CORDERO GRANEL	Código de artículo: 3130
		Edición: Marzo 2019 Revisión: 01

DENOMINACIÓN	LENGUAS DE CORDERO
PRESENTACIÓN (FOTO)	
DESCRIPCION DE PRODUCTO	Lengua de cordero, sin adherencias de la laringe. Forma alargada y piramidal – consistencia dura y firme – color rosado y grisáceo. Presentada entera.
ELABORACIÓN	No es sometido a ningún proceso de elaboración a excepción del faenado propio de la pieza: extracción de la cabeza.
COMPOSICIÓN/ INGREDIENTES	No procede.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICO-QUIMICAS	Las características organolépticas deben ser las típicas del producto, color apropiado, sin mal olor y sin restos de suciedad. Ausencia lesiones físicas, edemas, tumores, abscesos, coágulos y/o hematomas. Ausencia por parásitos y/o enfermedades infecciosas y sus lesiones. Ausencia de cuerpos extraños sobre el producto. Cumplimiento de la legislación vigente en materia de residuos de contaminantes ambientales y residuos químicos de tratamiento veterinario.
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.
ALÉRGENOS	No contiene.

	FICHA DE PRODUCTO LENGUAS DE CORDERO GRANEL	Código de artículo: 3130
		Edición: Marzo 2019 Revisión: 01

OMGs	No contiene.
PRESENTACION DEL PRODUCTO – CONDICIONES DE ENVASADO	El producto se presenta a granel, en bolsas de uso alimentario.
VIDA ÚTIL	7 días desde el sacrificio
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Conservar a Tª entre 0 - 3°C
ETIQUETADO	En caso de envase a granel sobre bolsa de uso alimentario, la razón social y el óvalo sanitario irá sobre la bolsa, apareciendo el resto de menciones sobre el albarán que acompaña al producto.
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.