


|   |   |                                     |
|---|---|-------------------------------------|
|  | <b>FICHA DE PRODUCTO</b><br><b>TIRAS DE CORDERO</b> | Código de artículo: 3430            |
|   |   | Edición: Junio 2019<br>Revisión: 01 |

|   |  |
|---|--|
| <b>DENOMINACIÓN</b>                                     | TIRAS DE CORDERO   |
| <b>PRESENTACIÓN (FOTO)</b>                              |    |
| <b>DESCRIPCION DE PRODUCTO</b>                          | La tira corresponde al colon descendente del cordero.  |
| <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 ni heces.</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><br><b>TIRAS DE CORDERO</b> | Código de artículo: 3430            |
|   |   | Edición: Junio 2019<br>Revisión: 01 |

|  |   |
|--|---|
| <b>OMGs</b>  | No contiene.  |
| <b>PRESENTACION DEL PRODUCTO – CONDICIONES DE ENVASADO</b> | El 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.<br>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.   |