


| | | |
|---|------------------------------|--------------------------|
|  | FICHA DE PRODUCTO | Código de artículo: 3800 |
| | CHORRILLOS DE CORDERO | Edición: Junio 2019 |
| | | Revisión: 01 |

| | |
|---|---|
| DENOMINACIÓN | CHORRILLOS DE CORDERO |
| PRESENTACIÓN (FOTO) |  |
| DESCRIPCION DE PRODUCTO | El chorrillo es un ganglio de forma alargada, que se encuentra delante y a lo largo de la traquea. |
| ELABORACIÓN | No es sometido a ningún proceso de elaboración a excepción del faenado propio de la pieza. |
| COMPOSICIÓN/ INGREDIENTES | No procede. |
| CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICO-QUIMICAS | <p>Sus características organolépticas deben ser las típicas del producto, color blanquecino, sin mal olor y sin restos de suciedad.</p> <p>Ausencia lesiones físicas, edemas, tumores, 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>Ausencia de alérgenos.</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 | Código de artículo: 3800 |
| | CHORRILLOS DE CORDERO | Edición: Junio 2019 |
| | | Revisión: 01 |

| | |
|--|---|
| ALÉRGENOS | No contiene. |
| 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 la fecha de sacrificio. |
| CONDICIONES DE CONSERVACIÓN | Conservar a Tª entre 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. |