


	FICHA DE PRODUCTO CUAJARES DE CERDO GRANEL	Código de artículo: 6300
		Edición: Junio 2019 Revisión: 01

DENOMINACIÓN	CUAJARES DE CERDO
PRESENTACIÓN (FOTO)	
DESCRIPCION DE PRODUCTO	Constituido por el estómago del cerdo lavado.
ELABORACIÓN	No es sometido a ningún proceso de elaboración a excepción del faenado propio de la pieza: extracción y lavado.
COMPOSICIÓN/ INGREDIENTES	No procede.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICO-QUIMICAS	<p>Sus características organolépticas deben ser las típicas del producto, color grisáceo, sin mal olor y sin restos de suciedad. Textura típica, gomosa.</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>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

	FICHA DE PRODUCTO CUAJARES DE CERDO GRANEL	Código de artículo: 6300
		Edición: Junio 2019 Revisión: 01

INFORMACION NUTRICIONAL	No aplica.
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.