

	<b>FICHA DE PRODUCTO</b>  <b>CALLO DE VACA A GRANEL</b>	Código de artículo: 900
		Edición: Febrero 2019  Revisión: 01

<b>DENOMINACIÓN</b>	CALLO DE VACA
<b>PRESENTACIÓN (FOTO)</b>	
<b>DESCRIPCION DE PRODUCTO</b>	<p>Constituido por los dos primeros estómagos, el rumen o panza; y el retículo o redcilla, de las vacas (vacuno hembra de más de 4 años). Lavados y escaldados. Pueden presentarse al natural, con una coloración más oscura; o blanqueados con agua oxigenada.</p>
<b>ELABORACIÓN</b>	<p>No es sometido a ningún proceso de elaboración a excepción del faenado propio de la pieza (lavado y en su caso, blanqueado).</p>
<b>COMPOSICIÓN/ INGREDIENTES</b>	<p>No procede.</p>
<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>	<p>Aerobios mesófilos: <math>\leq 1,0 \times 10^6</math>; Enterobacterias: <math>\leq 1,0 \times 10^5</math>; Escherichia Coli: <math>\leq 5,0 \times 10^2</math>; Salmonella: Ausencia en 25 gr</p>
<b>INFORMACION NUTRICIONAL</b>	<p>No aplica.</p>
<b>ALÉRGENOS</b>	<p>No contiene.</p>

	<b>FICHA DE PRODUCTO</b>  <b>CALLO DE VACA A GRANEL</b>	Código de artículo: 900
		Edición: Febrero 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.