

Estado revisión	Modificación	Fecha	Aprobado por:
01	Jonathan Irure	08/06/2022	Lucía López de Aguilera

DENOMINACION	<b>CHULETA VACA PREMIUM 8 COSTILLAS MADURADA</b>				
CLASIFICACION:	Carne fresca destinada a ser consumida cocinada				
PRESENTACIÓN:	Chuletero 8 C. de Vacuno Selecto (a partir de 20 días de curación): Pieza que corresponde a la parte superior y más ancha del chuletero, también denominada LOMO ALTO, que comprende las 8 primeras costillas partiendo desde la aguja				
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Reglamento C.E. 2073/2005	<b>parámetro</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
	E. coli	5	2	5x10 / g	5x10 <sup>2</sup> / g
	Salmonella	5	0	Ausencia en 25 g	
RELACIÓN DE ALÉRGENOS: (Según Reglamento (UE) n° 1169/2011)			<b>Presencia</b>		<b>Trazas (*)</b>
	<b>Alérgeno</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>		
	Leche o derivados (incluida la lactosa)		X		
	Huevos o derivados		X		
	Cereales que contengan gluten o derivados		X		
	Cacahuets o derivados		X		
	Frutos secos con cáscara (excepto cacahuets) y derivados		X		
	Crustáceos o derivados		X		
	Moluscos o derivados		X		
	Pescado o derivados		X		
	Soja o derivados (incluida lecitina)		X		
	Apio o derivados		X		
	Mostaza o derivados		X		
	Sésamo o derivados		X		
	Altramuces o derivados		X		
	Anhidrido sulfuroso a concentraciones superiores a 10 mg/ Kg		X		
	<b>(*) Puede contener</b> trazas de los alérgenos relacionados.				
CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS:	pH: 5,4 - 5,9				
ENVASADO:	Funda de algodón blanca apta para uso alimentario				
DATOS LOGÍSTICOS:	Peso aprox. por ud.	14 Kg	Tipo Embalaje		
	Nº Uds por envase:		Nº Envases por embalaje:		
	Dimensiones envase:		Dimensiones embalaje:		
CONDICIONES CONSERVACION:	Conservar en refrigeración (entre 0 y 4°C).				
FECHA CADUCIDAD	60 días desde la fecha de fabricación en las condiciones de conservación indicadas.				
MODO DE EMPLEO:	Cocinar completamente antes de su consumo				
ETIQUETADO UNIDAD DE VENTA:	Etiqueta informativa con la siguiente información: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Denominación del producto.</li> <li>- Datos de trazabilidad animal: País de nacimiento, cría, sacrificio, lote o crotal, etc..</li> <li>- Instrucciones de uso para el consumo.</li> <li>- Contenido neto</li> <li>- Fecha de caducidad.</li> <li>- Código de barras</li> <li>- Nº de Lote.</li> <li>- Condiciones de conservación.</li> <li>- Dirección y N.R.S. del fabricante.</li> </ul>				