

Estado revisión	Modificado por:	Fecha	Aprobado por:
00	Jonathan Irure	11/10/2022	Lucía López de Aguilera

DENOMINACION	<b>1/3 CHULETA DE BUEY EXTRA CON ROSARIO</b>				
CLASIFICACION:	Carne fresca destinada a ser consumida cocinada				
PRESENTACIÓN:	Un 1/3 de Chuletero entero de buey Selecto: Pieza cárnica que procede del cuarto trasero y está situada en la región torazo-lumbar, a lo largo de la cara superior de la columna vertebral.				
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)			Presencia		Trazas (*)
	Alérgeno	SI	NO		
	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 trazas de los alérgenos relacionados.</b>				
CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS:	Los productos elaborados cumplen la legislación vigente tanto por sus procesos, como por las materias primas y aditivos que se utilizan.				
ENVASADO:	Funda de algodón apta para uso alimentario				
DATOS LOGÍSTICOS:	Peso aprox. por ud.	15 kg aprox	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 elaboración 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: - Denominación del producto. - Datos de trazabilidad animal: País de nacimiento, cría, sacrificio, lote o crotal, etc.. - Instrucciones de uso para el consumo. - Contenido neto - Fecha de caducidad. - Código de barras - Nº de Lote. - Condiciones de conservación. - Dirección y N.R.S. del fabricante.				