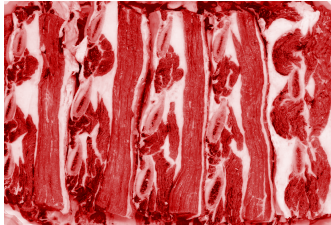




FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Rev. 0
Fecha: 16/11/09
Aprobado por:
Resp. Calidad

Producto	CHURRASCO TERNERA		
			
Ingredientes			
Churrasco de ternera			
Presentación			
Envase	Peso (aprox.)	Referencias	
Envase en 4 bolsa vacío	3.5 Kg	3348	
Almacenamiento		Caducidad	
Conservar en refrigeración (entre 0 – 6° C) hasta su consumo		10 días a partir de su envasado	
Análisis Microbiológico ⁽¹⁾		Características Físicoquímicas	Composición nutricional (en 100 g)
Escheruchia coli:10ufc/g Enterobacterias coliformes: 100ufc/g Salmonella: Ausencia / 25g		Color: característico Olor: característico Textura: suave y firme	Hidratos de Carbono: Grasas: Proteínas: Calorías:
Descripción del Proceso de Fabricación			
Recepción y almacenamiento de la materia prima en condiciones adecuadas de refrigeración (entre 0 – 6°C). A continuación se despieza, y se corta la carne, seguidamente se envasa y etiqueta en los diferentes formatos de venta. Una vez envasado se conserva en refrigeración.			
Etiquetado ⁽²⁾			
Ingredientes	Fabricado por (RSI)	Fecha de Caducidad	Peso
Precio /kg	Precio final	Condiciones de Envasado	Conservación
Condiciones de Consumo (incluido condiciones de consumo esperado)			
Una vez abierto consumir en 48 horas, cocinado			
Almacenamiento y Transporte			
El producto troceado, envasado y etiquetado, se almacena adecuadamente (temperatura de almacenamiento entre 0 – 6 °C) y se transporta (entre 0 – 4°C) hasta el punto de venta o consumo. Los vehículos empleados para el transporte mantendrán las medidas higiénicas adecuadas (limpieza y orden) y necesarias para evitar posibles contaminaciones, no se transportarán juntos productos que puedan afectar a la integridad del producto elaborado.			

(1) Según lo establecido en la legislación de referencia: Reglamento CE 2073/2005

(2) Según lo establecido en la legislación de referencia: RD 1334/1999