



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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

Producto	CHURRASCO TERNERA			
				
<b>Ingredientes</b>				
Churrasco de ternera				
<b>Presentación</b>				
Envase	Peso (aprox.)	Referencias		
Envase en 4 bolsas vacío	3.5 Kg	3348		
Almacenamiento	<b>Caducidad</b>			
Conservar en refrigeración (entre 0 – 6°C) hasta su consumo	10 días a partir de su envasado			
Análisis Microbiológico (¹)	Características Fisicoquímicas	Composición nutricional (en 100 g)		
Escherichia coli: 10 UFC/g Enterobacterias coliformes: 100 UFC/g Salmonella: Ausencia / 25g	Color: característico Olor: característico Textura: suave y firme	Hidratos de Carbono: Grasas: Proteínas: Calorías:		
<b>Descripción del Proceso de Fabricación</b>				
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.				
<b>Etiquetado (²)</b>				
Ingredientes	Fabricado por (RSI)	Fecha de Caducidad		
Precio /kg	Precio final	Condiciones de Envasado		
<b>Condiciones de Consumo (incluido condiciones de consumo esperado)</b>				
Una vez abierto consumir en 48 horas, cocinado				
<b>Almacenamiento y Transporte</b>				
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