
	FICHAS TÉCNICAS	REV 10/2025
	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO FINAL	

Producto	TAPA TERNERA
Ingredientes	
Carne de ternera	
Características Organolépticas	
Color: rosado Olor: característico Sabor: característico Textura: suave y firme.	
Proceso de Elaboración	
Recepción y almacenamiento de la materia prima en condiciones adecuadas de refrigeración (entre 0 –7°C). A continuación se despieza y trocea la carne, seguidamente se envasa y etiqueta en los diferentes formatos de venta. Una vez elaborado y envasado se conserva en refrigeración (entre 0-7°C).	
Características Microbiológicas	
Salmonella: Ausencia en 25 g E. Coli: 10 ufc / g Enterobacterias: 10 ² ufc/g Aerobios mesófilos: 10 ⁶ ufc/g	
Presentación, Envasado y Embalaje	
Piezas al vacío de peso variable según la pieza.	
Especificaciones del Etiquetado	
Razón Social (RGS), Ingredientes, Alérgenos, Peso, Precio / Kg, Condiciones de envasado, Conservación, Precio Final y Fecha de Caducidad. Leyenda” cocinado previo a su consumo”	
Condiciones de Almacenamiento y Distribución	
El producto troceado, envasado y etiquetado se almacena a Tª entre 0 – 7 °C posteriormente se transporta hasta el punto de venta. Los vehículos empleados para el transporte mantendrán las medidas higiénicas adecuadas (limpieza y orden) y necesarias para evitar posibles contaminaciones, no se transportarán junto a productos que puedan afectar a la integridad del producto elaborado. Conservar en refrigeración (entre 0 –7° C) hasta su consumo.	
Modo de Empleo	
Tratamiento por calor (asado, a la plancha, frito, al horno, etc.) Una vez abierto consumir en 48 horas, cocinado	
Vida Útil	
En piezas enteras al vacío 30 días.	

	FICHAS TÉCNICAS	REV 10/2025
	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO FINAL	

Población destino	
Población en general	
Elaborado por: Francisco Javier Toral..	Fecha última revisión: 10/2025