



<b>Producto</b>	<b>OSSUBUCO TERNERA</b>
<b>Ingredientes</b>	
Carne de ternera	
<b>Características Organolépticas</b>	
<b>Color:</b> rosado <b>Olor:</b> característico <b>Sabor:</b> característico <b>Textura:</b> suave y firme.	
<b>Proceso de Elaboración</b>	
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).	
<b>Características Microbiológicas</b>	
Salmonella: Ausencia en 25 g E. Coli: 10 ufc / g Enterobacterias: 10 <sup>2</sup> ufc/g Aerobios mesófilos: 10 <sup>6</sup> ufc/g	
<b>Presentación, Envasado y Embalaje</b>	
Piezas al vacío de peso variable según la pieza.	
<b>Especificaciones del Etiquetado</b>	
Razón Social (RGSI), Ingredientes, Alérgenos, Peso, Precio / Kg, Condiciones de envasado, Conservación, Precio Final y Fecha de Caducidad. Leyenda "cocinado previo a su consumo"	
<b>Condiciones de Almacenamiento y Distribución</b>	
El producto troceado, envasado y etiquetado se almacena a Tº 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.	
<b>Modo de Empleo</b>	
Tratamiento por calor (asado, a la plancha, frito, al horno, etc.) Una vez abierto consumir en 48 horas, cocinado	
<b>Vida Útil</b>	
En piezas enteras al vacío 30 días.	



FICHAS TÉCNICAS
ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO FINAL

REV 10/2025

**Población destino**

Población en general

**Elaborado por:**

Francisco Javier Toral..

**Fecha última revisión:** 10/2025