



| | | |
|---|------------------------------------|-------------|
|  | FICHAS TÉCNICAS | REV 10/2025 |
| | ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO FINAL | |

| | |
|--|-------------------------|
| Producto | OSSUBUCO 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 |