



**ESPECIFICACIÓN DE
CALLOS PICADOS CON PATA Y
MORRO DE VACUNO**

EP-CA/05
Página 1 / 3
Edición 4
Fecha 25/06/08

ELABORACIÓN	REVISIÓN	APROBACIÓN



**ESPECIFICACIÓN DE
CALLOS PICADOS CON PATA Y MORRO DE VACUNO**

MODIFICACIONES RESPECTO A LA EDICIÓN ANTERIOR

- Apartado 2.;Descripción



**ESPECIFICACIÓN DE
CALLOS PICADOS CON PATA Y MORRO
DE VACUNO**

EP-CA/05
Página 2 / 3
Edición 4
Fecha 25/06/08

1.- OBJETO

Definir las características que tienen los *callos picados con pata y morro de vacuno* fabricados por ROGUSA.

2.- DESCRIPCIÓN

2.1.- Denominación: Callos ,pata y morro de vacuno.
Dobrada,pé e fozinho de vitela

2.2.- Ingredientes:

Callos 60 %,pata 30 % y morro 10 % de vacuno.
Dobrada 60 %,pé 30 % e fozinho 10 % de vaca

2.3.- Envase y Embalaje:

Envasado en plástico alimentario, polietileno, en bolsas de 3kg, aproximadamente.

Los paquetes de 3kg pueden ir embalados en cajas de cartón, 6 unidades por caja, o en unidades sueltas.

2.4.- Etiquetado:

- Marca y dirección.
- Denominación producto.
- Ingredientes.
- Conservar a -18 °C.
- Fecha de caducidad./lote.Prazo de validez/Lote
- Número de registro sanitario: 10.6770/M.
- Peso Neto/Líquido 3 kg
- Punto verde
- Código de barras; 8411713240034
- www.rogusa.es

2.5.- Embalaje



**ESPECIFICACIÓN DE
CALLOS PICADOS CON PATA Y MORRO
DE VACUNO**

EP-CA/05
Página 3 / 3
Edición 4
Fecha 25/06/08

-.ROGUSA

- .Atención; producto congelado, para su perfecta conservación la temperatura a mantener es de – 18 °C.
- .Consumir preferentemente antes del/Lote.
- .Sello Sanitario; 10.6770/M
- .Sello de AENOR de empresa registrada
- .Callos, troceados bolsa de 3 kg.
- .6 unidades de 3 kg
- .Peso Neto 18 kg.
- .Distribuidores en toda España

2.6.- Caducidad

18 meses desde la fecha de elaboración

2.7.- Condiciones de almacenamiento:

Conservar congelado a: -18ºC ± 3ºC.

2.8.- Legislación aplicable:

Reglamento 852/2004.

2.9.Destino del producto

Todos los consumidores. No contiene alérgenos.

2.10.- Características:

Parámetro	Valor Aceptable
Escherichia Coli	Máx 6 x 10 ² ufc/g
Enterobacterias	Máx 1 x 10 ⁴ ufc/g
Recuento total	Máx 1 x 10 ⁶ ufc/g