

	<b>ESPECIFICACIÓN DE CALLOS PICADOS CON PATA Y MORRO DE VACUNO</b>	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
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apartado 2...;Descripción</li> </ul>



**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 validade/Lote
- Número de registro sanitario: 10.6770/M.
- .Peso Neto/Liquido 3 kg
- .Punto verde
- .Código de barras; 8411713240034
- .www.rogusa.es

2.5.- Embalaje

- .ROGUSA

- .Atención; producto congelado, para su perfecta conservación la temperatura a mantener es de  $-18^{\circ}\text{C}$ .

- .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:  $-18^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$ .

## 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 $6 \times 10^2$ ufc/g
Enterobacterias	Máx $1 \times 10^4$ ufc/g
Recuento total	Máx $1 \times 10^6$ ufc/g