

Producto: RABO DE VACUNO CORTADO
Código: 600096
Presentación (unidad de venta): Fileteado en cajas de 4 Kg
Instrucciones de conservación: ≤ -18° C
Vida útil: 12 meses
R.S.G. Nº: 10.17938/B CE

DESCRIPCIÓN:
 Rabo de vacuno cortado.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:
 Aspecto: CONGELADO; Color, Olor y Sabor: CARACTERÍSTICO; Textura: TÍPICA

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

Determinación	Valor establecido *	Método de análisis
Salmonella spp.	Ausencia / 25 gr (n=5, c=0)	EN/ISO 6579
Listeria monocytogenes.	Ausencia / 25 gr (n=5, c=0)	PNT-M-12
Escherichia coli B	5x10 ² - 5x10 ³ UFC/gr	ISO 16649 partes -1 o 2
Glucoronidasa +	(n=5, c=2)	

* Según reglamento (CE) 1441/2007 de la Comisión de 5 de Diciembre de 2007

a) CRITERIOS FISICOQUÍMICOS

Ph:	6 - 6,5	a _w :	0,99 - 1
-----	---------	------------------	----------

b) VALOR NUTRICIONAL (100g)

Humedad:	67,40%	Proteína bruta:	18,56%
Materia grasa:	14%	Hidratos de carbono:	0%
Valor energético:	200 Kcal / 100 g		

ENVASADO Y TRANSPORTE:
 - Presentación: Producto embolsado y en cajas de carton. Paletización final de las cajas.
 - Etiquetado: Según legislación vigente
 - Transporte: En vehículos refrigerados en estado higiénico satisfactorio. Se debe respetar la estiba y el orden en el interior del vehículo. Mantener una temperatura ≤ -18°C

DESTINACIÓN:
 HORECA: Hoteles, Restaurantes y Caterings

INFORMACIÓN POR EL CONSUMIDOR:
 No contiene alergenios ni OGM. Cocinar completamente antes de su consumo.
 Una vez descongelado no volver a congelar.

JAUME ARTIGAS CASELLAS, SA - Pol.Ind. Pla del Mas - Ctra. Santpedor-Navarcles, km 0,5 - 08650 Sallent (Barcelona) Spain

Tel. (+34) 938 374 000 - Fax (+34) 938 374 003

Revisión: 15 (Marzo-2016)

Fecha: Marzo 2016

Aprobado por: Sr. Jaume Artigas

Firma: