

FICHA TÉCNICA

CARNE PICADA ULTRACONGELADA DE TERNERA



REGISTRO SANITARIO ES 10 0013187/SE CE.

MARCA COMERCIAL Simon's Food.

CLASIFICACIÓN DE PRODUCTO Carne picada.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN TEMPERATURA -18°C.

DESTINO FINAL DEL PRODUCTO Colectividades y consumidor final.

USO PREVISTO El producto es apto para el público en general salvo para alérgicos o intolerantes indicados en la ficha.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Textura consistente, olor, sabor y color característico de la carne de ternera.

CONDICIONES DE TRANSPORTE Vehículos frigoríficos a -18°C.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE 12 meses desde la fecha de su elaboración.

MODO DE EMPLEO (RECOMENDACIÓN)

EN GUISO:

Calentar en guiso hasta la ebullición (mínimo 100 °C).

ALÉRGENOS

NO CONTIENE

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO

Picado, Ultracongelado y Envasado.

INGREDIENTES

Carne de Ternera.

SISTEMA DE LOTEADO

XXYYZZ (XX día de elaboración, YY mes de elaboración y ZZ dos últimas cifras del año en curso).

CÓDIGO PRODUCTO	UNIDAD	CAJA*	PALETIZADO
000066 CARNE PICADA ULTRACONGELADA DE TERNERA	1. A GRANEL PESO NETO: 3 Kg.	PESO NETO: 3 Kg. CÓDIGO EAN CAJA 18423128100640	12 X 18 (216 CAJAS)

* Envasado en caja de cartón de uso alimentario

ETIQUETADO Nombre de producto, mención "ultracongelado", lista de ingredientes, peso neto, información nutricional, código de barras, datos de la empresa, número de lote, fecha de consumo preferente, condiciones de conservación, marca de identificación, marca comercial y la mención "no congelar una vez descongelado".

PREOCINADOS SIMON S CERTIFICA QUE Para la elaboración de este producto no empleamos materias primas ni ingredientes irradiados o modificados genéticamente o derivados de Organismos Modificados Genéticamente- OMGs.

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS ESTABLECIDOS POR EL REGLAMENTO (CE) 2073/2005

INVESTIGACIÓN DE SALMONELLA n=5, c=0, m=M=No Detectado 10g. Resultados satisfactorios cada uno de los 5 ejemplares No Detectados 10g.

ESCHERICHIA COLI n=5, c=2, m<500 ufc/g, M<5.000 ufc/g. Resultados satisfactorios máximo 2 ejemplares >500<5000 ufc/g y resto de ejemplares <500 ufc/g.

RECuento de COLONIAS AEROBIAS m<5X10⁵, M<5X10⁶ ufc/g.

n = número de unidades de la muestra.

m = valor umbral del número de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m.

M = valor límite del número de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor que m.

c = número de unidades de la muestra, cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m.

FABRICADO POR Precocinados Simon's SL - B41976374 - Polígono Hacienda Dolores, c/ 6, nº 19. 41500 Alcalá de Guadaíra (Sevilla) - calidad@simonsfood.net