

	ESPECIFICACIÓN DE RABO DE TORO LATA 3000 G		EP-CA/137
			Página 1 / 3
		Edición 3	Fecha 5/10/2015
ELABORACIÓN	REVISIÓN	APROBACIÓN	

**ESPECIFICACIÓN DE
RABO DE TORO
LATA 3000 g**

MODIFICACIONES RESPECTO A LA EDICIÓN ANTERIOR
- Se modifica el listado de ingredientes

	ESPECIFICACIÓN DE RABO DE TORO LATA 3000 G	EP-CA/137 Página 2 / 3 Edición 3 Fecha 05/10/2015
---	---	--

1.- OBJETO

Definir las características que tiene el Rabo de Toro fabricada por ROGUSA y envasada en lata de 3000 g.

2.- DESCRIPCIÓN

2.1.- Denominación:
Rabo de Toro.

2.2.- Ingredientes:
Rabo de vacuno (70 %), **vino** tinto (contiene **sulfitos**), verduras (zanahoria, puerro, calabacín y pimiento verde), agua, aceite de oliva, cebolla, brandy, sal, almidón de maíz, aroma y especias.

2.3.- Envase y Embalaje:

Peso neto	Dimensiones	Código Barras envase
3000g $\pm$ 1,5 %	Envase metálico 245 x 283 x 55 mm	8411713230080

El peso por exceso puede superar la tolerancia.

2.4.- Etiquetado:

Envase:

Denominación del producto y fotografía.

- Ingredientes.
- Código de barras.
- Peso neto.
- Modo de empleo:

Baño María: calentar sin abrir el envase durante 15 minutos.

Dejar reposar y ayudarse con un paño al abrir para evitar salpicaduras. **Microondas:** vaciar en un recipiente apto para microondas y calentar aproximadamente 3 minutos a máxima potencia. **Fuego:** vaciar el contenido en una cazuela y calentar lentamente.

- Plato preparado.
- Después de la apertura conservar en frigorífico.
- Marca y dirección.
- Número de registro sanitario: 26.06373/M

	ESPECIFICACIÓN DE RABO DE TORO LATA 3000 G	EP-CA/137 Página 3 / 3 Edición 3 Fecha 05/10/2015
---	---	--

- Slogan Precocinados de calidad y Logotipo ROGUSA (tapa superior)
- Consumir preferentemente antes del fin de/lote: ver envase.
- Conservar en lugar fresco y seco.
- Producto esterilizado.
- Información nutricional media por 100 g

Valor energético	652,4 kJ 156,1 Kcal
Grasas/lípidos	8,9 g
De las cuales saturadas	2,6 g
Hidratos de carbono	0,8 g
De los cuales azúcares	0,2 g
Proteínas	18,2 g
Sal	0,45 g

2.5 Condiciones de almacenamiento:

Conservar en ambiente seco y fresco

2.6.- Características:

Parámetro	Valor Aceptable
Humedad	Máx 79 %
Grasa	Máx 12 %
Proteína Bruta	Min 14 %
Hidratos de carbono	Máx 3 %
Recuento aerobios mesófilos	< 10 ufc/g
Recuento anaerobios mesófilos	< 10 ufc/g
Recuento total esporulados mesófilos	< 10 ufc/g
Recuento total esporulados termófilos	< 10 ufc/g
Esporas del género clostridium	< 10 ufc/g
Clostridium sulfitorreductores	< 10 ufc/g

	ESPECIFICACIÓN DE RABO DE TORO LATA 3000 G	EP-CA/137 Página 4 / 3
		Edición 3 Fecha 05/10/2015

2.7.-Fecha de caducidad:

5 años a partir de la fecha de fabricación. Producto esterilizado.

2.8.- Legislación aplicable:

Reglamento 853/2004
Reglamento 2073/2005
Reglamento 1881/2006
Reglamento 1169/2011
Reglamento 1333/2008

2.9.-Destino del producto

Todos los consumidores, excluidos las personas alérgicas a sulfitos.