

FICHA TÉCNICA PRODUCTO

Fecha edición:	23/02/2015
Fecha revisión:	02/07/2015
Revisión:	01
Referencia:	FTP.- A4154C
Realizado por:	Dpto. Calidad
Aprobado por:	Dtor. Comercial

DATOS GENERALES DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN COMERCIAL:	CONEJO ENTERO CONGELADO MAYOR DE 1300 g		
DESCRIPCIÓN GENERAL:	Canal de conejo entero que se introduce individualmente en un envase en forma de bolsa de plástico de las siguientes dimensiones: 65 cm de longitud y 40 cm de circunferencia. Se somete a un proceso de congelación rápido en túnel a un régimen de temperatura de -35°C		
CÓDIGO ARTÍCULO:	A4154C	CÓDIGO EAN:	98435361212789
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:	Conservar a -18 ° C		
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO:	Congelación +18 meses		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	El producto una vez descongelado adquiere un aspecto, color y olor de carne fresca de conejo Ausencia de lesiones físicas, edemas, tumores y hematomas Ausencia de heces, suciedad o cuerpos extraños que puedan afectar a la seguridad alimentaria (cuerpos metálicos y de alta consistencia)		
USO PREVISTO:	Consumo humano/Producto destinado a ser cocinado completamente previo consumo		
Nº RGSA DISTRIBUIDOR:	ES 10.22457 /V		

IMAGEN, ETIQUETADO, ENVASADO/EMBALAJE:

IMAGEN DEL PRODUCTO:

Pieza:



Encajado



Producto

ETIQUETADO: COD. DE BARRAS: EAN 128 (Artículo, peso, lote)

Datos: Producto, Peso y Lote

Tipo de producto

Fecha de congelación: DD/MM/AA

Fecha de consumo preferente: DD/MM/AA

Temperatura de conservación. Uso previsto

Idiomas: Castellano

FORMATO ENVASE:

Producto contenido en bolsas de polipropileno, aptas para consumo alimentario, encajado en caja de cartón.

Peso por unidad de producto: 1.300-1.500 kg

Unidades/ envase: 1

Unidades/embalaje: 5

Peso neto: Variable

FORMATO EMBALAJE:

- Palé madera europeo
- Cajas apiladas a 18 alturas
- 4 cajas por capa
- Etiquetado palé
- Peso neto aprox: 360-540 kg (72 cajas)
- Altura aprox 2.0 m

PARÁMETROS DE CONTROL DEL PRODUCTO.- Requisitos microbiológicos

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS	CRITERIOS	LÍMITES
Aerobios Mesófilos	Específicos Disporave	<5 x 10 ⁵ u.f.c/g
<i>Escherichia Coli</i>	Específicos Disporave	<5 x 10 ² u.f.c/g
<i>Enterobacteriae</i>	Específicos Disporave	<5 x 10 ³ u.f.c/g
<i>Salmonella spp. (*)</i>	Reglamento 2073/2005	Ausencia en 25 g

(*) Establecidas según legislación vigente, Reglamento 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Criterios de Seguridad Alimentaria, según las recomendaciones CENAN 1982.