



CARNES OLIVA, S.L.

FECHA CREACIÓN: JUNIO 2007

Nº REVISIÓN: 6

FECHA: 25-11-15

DOCUMENTO Nº 7- 687

FICHA TECNICA DE PRODUCTO: **GUIISO DE AÑOJO CONGELADO.**

DESCRIPCION DEL PRODUCTO:

GUIISO DE AÑOJO CONGELADO, proveniente del despiece de canales de añojo de 12 a 24 meses, con un porcentaje de grasa oscilatorio entre el 10 y el 18 por ciento aproximadamente. Siendo el aspecto del producto sin hematomas, sin edemas, ni suciedad, ni restos de coágulos de sangre. Con el color característico de sonrosado-rojizo de carne natural.

PROCESO DE ELABORACION:

Carne refrigerada, que previa inspección visual de Control de Calidad, se envasa de forma inmediata al vacío, y se procede a la congelación de dichas piezas de manera rápida en el túnel de congelación para evitar contaminaciones y obtener el producto final con las características de calidad preestablecidas.

Para producir tacos de GUIISO DE AÑOJO, se procede al corte de dados de un tamaño aproximadamente de 3 x 3 cm. La presentación del producto se realiza en cajas de tacos a granel, envueltas las piezas en una bolsa de plástico autorizado para uso alimentario, con pesos unificados de 5 kilos. Y cualquier otra alternativa a requerimiento del cliente.



INGREDIENTES:

Carne de añojo, proveniente de piezas de DOBLADA, ESPALÓN, FALDA DESHUESADA Y RECORTES MAGROS.

ALERGENOS Y GMO:

Puede contener trazas de soja y leche.

No proviene de animales modificados genéticamente.

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS (se señalan los valores de referencia máximos):

ESCHERICHIA COLI (ucf/g)..... 5×10^2
SALMONELLA.....Ausencia en 10 g.



ESPAÑA
10.05993/V
C.E.

CARNES OLIVA, S.L.

FECHA CREACIÓN: JUNIO 2007

Nº REVISIÓN: 6

FECHA: 25-11-15

DOCUMENTO Nº 7- 687

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:

El producto envasado es congelado de inmediato y por ello debe mantenerse en cámaras cuyas temperaturas sean inferiores a -18° C, para una perfecta conservación, evitando roturas de la cadena de frío, y teniendo una fecha de consumo preferente de 24 MESES desde su congelación.

DATOS DEL ENVASE:

Todas las materias auxiliares como cartón, plástico, bolsas, etc., utilizadas en la elaboración del producto, están autorizadas para uso alimentario y cumplen con la legislación vigente.

SISTEMA DE TRAZABILIDAD DE LOS PRODUCTOS.

Según se detalla en el protocolo interno de CONTROL DE TRAZABILIDAD, todos los productos producidos en la Empresa, constan de una información que se genera a través de las etiquetas adhesivas que poseen las piezas y/o cajas. Dichas etiquetas poseen aparte de la información descriptiva del producto, una numeración por la cual se puede reconstruir la procedencia del producto, fecha de producción, fecha de congelación, entrada de mercancía en nuestros almacenes, proveedores de la mercancía y datos adicionales del proceso.

Dado que el producto es de la familia de bovino, en las etiquetas mencionadas van impresas las leyendas que la legislación vigente precisa referentes a Matadero, Sala de Despiece, país de nacimiento y engorde, así como el código de trazabilidad.

CONTROL DE CALIDAD:

La empresa posee un exhaustivo Control de Calidad, el cual de acuerdo con el Manual de implantación de sistemas de AUTOCONTROL basados en el A.P.P.C.C. que posee en vigor, se exige un cumplimiento del DIAGRAMA LINEAL DE FLUJOS intervinientes en el proceso de consecución del producto final, cuyo fin es obtener el control preciso y exacto desde la recepción de la materia prima y auxiliares, hasta la entrega en el cliente como deposito finalizante del proceso.

OBSERVACIONES GENERALIZADAS:

La utilización del producto será siempre previa descongelación y cocinado completo del mismo. Este producto va destinado a la población en general.

