



CARNES OLIVA, S.L.

FECHA CREACIÓN: JUNIO 2007

Nº REVISIÓN: 6

FECHA: 19-11-15

DOCUMENTO Nº 7-634

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

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

SOLOMILLO DE AÑOJO CONGELADO, proveniente del despiece de canales de añojos de 12 a 24 meses, siendo el aspecto del producto sin hematomas, sin edemas, ni suciedad, ni restos de coágulos de sangre, con el color característico de la carne natural.

PROCESO DE ELABORACION:

Carne refrigerada, proveniente de mataderos homologados, que previa inspección de Control de Calidad, se procede a su congelación de manera rápida en el túnel de congelación en piezas individuales envasadas al vacío, para evitar contaminaciones y obtener el producto final con las características de calidad preestablecidas.

La presentación del producto se realiza en cajas con DOS PIEZAS ENVASADAS AL VACÍO en plástico autorizado para uso alimentario, con pesos individuales de +2,7k/+3k y con un total de 6 Kg por caja aproximadamente. Y cualquier otra alternativa a requerimientos del cliente.



INGREDIENTES:

Carne de añojo, proveniente del TRASERO extrayendo la riñonada completa y quitando minuciosamente todo el espinazo, quedando el lomo con solomillo, apartando para este artículo el solomillo y sin ningún tipo de cobertura ósea y sin engrasamiento, de las canales descritas en el apartado de descripción del producto. Como es obvio señalar, dichas piezas son manipuladas según la normativa M.E.R. que exige la legislación vigente.

ALÉRGENOS Y GMO:

No contiene alérgenos.

No proviene de animales modificados genéticamente.

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

ECHERICHIA COLI (ucf/g).....5 x 10²

SALMONELLA.....ausencia en 10 g.



CARNES OLIVA, S.L.

FECHA CREACIÓN: JUNIO 2007

Nº REVISIÓN: 6

FECHA: 19-11-15

DOCUMENTO Nº 7-634

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 lo detallado en el protocolo interno de CONTROL DE TRAZABILIDAD, todos los productos producidos en la Empresa, constan de una información en las etiquetas adhesivas que poseen las piezas, ó las cajas (en el supuesto de producto fileteado). Dichas etiquetas poseen un número de lote por el cual se puede reconstruir la procedencia de fechas de elaboración, congelación, entrada de mercancía, fecha de sacrificio, y las industrias que son las proveedoras de la mercancía.

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.

