

**FICHA TECNICA DE PRODUCTO:  
CHULETA DE VACA CONGELADA.**

**DESCRIPCION DEL PRODUCTO:**

**CHULETA DE VACA CONGELADA**, proveniente del despiece de canales de vacas extras de 48 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, estando generalmente la grasa infiltrada.

**PROCESO DE ELABORACION:**

Carne refrigerada, proveniente de mataderos autorizados para el cambio intracomunitario, que previa inspección visual de Control de Calidad, se procede a su congelación de manera rápida en el túnel de congelación para evitar contaminaciones y obtener el producto final con las características de calidad preestablecidas.

Con respecto a la **CHULETA DE VACA CONGELADA**, son piezas fileteadas de 400 a 500 gramos aproximadamente, envasadas las piezas individualmente al vacío en plástico autorizado para uso alimentario y encajadas con pesos variables de 5 kilos aproximadamente. Y cualquier otra alternativa a requerimiento del cliente.



**INGREDIENTES:** Carne de vacuno mayor categoría extra, proveniente del TRASERO extrayendo la riñonada completa y serrando minuciosamente todo el espinazo, quedando el lomo sin solomillo y la cobertura ósea del lomo (costilla tira) 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.

**CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS APLICABLES propios de la empresa:**

c= número de muestras que dan valores entre m y M.

n= número de unidades que componen la muestra.

- Salmonella ..... Ausencia en 10 g.
- Recuento colonias aerobias (n=5; c=2) ..... m= 5x10<sup>5</sup> y M= 5x10<sup>6</sup> ufc/g
- E.coli (n=5; c=2) ..... m=50 y M= 500 ufc/g



FECHA CREACIÓN: JUNIO 2007

Nº REVISIÓN: 5

FECHA: 12-01-18

DOCUMENTO Nº 7-730

### **CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE:**

El producto envasado es congelado de inmediato y por ello debe mantenerse en cámaras cuyas temperaturas sean inferiores a menos de  $-18^{\circ}$  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.

En el producto fileteado, las piezas se sacan de la cámara de CONGELACIÓN el tiempo imprescindible para su fileteado, depositándose nuevamente en dicha cámara, una vez encajado.

### **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, un número de lote por el 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 Despice, 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 depósito 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.