



## ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL

<b>Nombre del producto</b>	<b>GUISO DE AÑOJO CONGELADO</b>
<b>Ingredientes</b>	Tacos de carne magra de añojo si huesos, grasas ni hematomas.
<b>Características organolépticas</b>	Color y olor característico de carne, aspecto y tacto normal
<b>Proceso elaboración</b>	En el diagrama de flujo se indica la clase de proceso que se sigue para preparar el producto, y la secuencia de etapas que se suceden, así como los parámetros de importancia para la seguridad del alimento de cada una de las etapas del proceso de elaboración. <b><i>NO PROCEDE DE ANIMALES MODIFICADOS GENÉTICAMENTE</i></b>
<b>Características físico-químicas y/o microbiológicas</b>	Salmonella ausencia / 10g. n=5 c=0 E. coli n=5 c= 2 m= 500 ufc/g M=5x10 <sup>3</sup> ufc/g
<b>Presentación, envasado y embalaje</b>	Envasado plástico alimentario dentro de cajas de cartón. Pesos habituales 5 Kg, además de cualquier otra petición del cliente. El producto se presenta I.Q.F
<b>Especificaciones del etiquetado</b>	Nombre Empresa. Registro Sanitario. Producto. Fecha de congelación y fecha de caducidad
<b>Condiciones de almacenamiento y distribución</b>	Tª: -18.00° C
<b>Condiciones de uso y Alérgenos</b>	Los alimentos elaborados están destinados a su consumo cocinado principalmente. <b><i>Producto libre de alérgenos</i></b>
<b>Vida útil</b>	Vacuno congelado 18 meses
<b>Población destino</b>	Toda la población en general.
<b>Elaborado por:</b> Departamento de Calidad	
<b>Fecha última revisión:</b> 10/10/19	