



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL

Nombre del producto	PICADO DE VACUNO CONGELADO
Ingredientes	Magro de VACUNO
Características organolépticas	Color y olor característico de carne, aspecto y tacto normal
Proceso elaboración	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. NO CONTIENE OMG'S
Características físico-químicas y/o microbiológicas	Salmonella ausencia / 10g n=5 c=0 E. coli n=5 c= 2 m= 50 ufc/g M= 500 ufc/g Aerobios mesófilos n=5 c= 2 m= 5x10 ⁵ ufc/g M= 5x10 ⁶ ufc/g
Presentación, envasado y embalaje	Envasado al vacío en plástico alimentario dentro de cajas de cartón. Paquetes de 1.00 kg aproximadamente, etiquetados con su peso en información sanitaria. Pesos habituales por caja 5 Kg aprox., además de cualquier otra petición del cliente.
Especificaciones del etiquetado	Nombre y datos de la empresa. Registro Sanitario. Producto. Ingredientes. Fecha de congelación y de consumo preferente. Origen. Peso neto. Lote. Condiciones de uso y conservación.
Condiciones de almacenamiento y distribución	Tª: -18.00° C
Condiciones de uso y Alérgenos	Debe cocinarse completamente antes de su consumo. PRODUCTO LIBRE DE ALÉRGENOS
Vida útil	18 meses
Población destino	Toda la población en general.

Valor NUTRICIONAL medio por 100 gramos de producto

- Valor Energético : 645.08 kj /154.18 kcal
- Proteínas : 20.00 gr
- Hidratos de carbono : 0.00 gr
(de los cuales son azúcares : 0.00 gr
- Grasas : 15.30 gr
(de las cuales son saturadas : 7.00 gr
- Sal : 0.80 gr
- Contenido de grasa : \leq 20 %
- Relación colágeno/proteínas de carne \leq 15 %

Fecha última revisión: 10/10/21

Elaborado por: Departamento de Calidad