

NOMBRE PRODUCTO	CABEZA COCIDA DE TERNERA CAP CUIT DE VEDELLA		
FAMILIA	Cabeza y derivados de bovino		
COMPOSICIÓN	Cabeza cocida de ternera, cloruro sódico, conservantes E-250 y E-252, y colorante E-120.		
CARACTERÍSTICAS GENERALES	Carne de cabeza de ternera procedente directamente de la cadena del matadero, lavada, cocida, troceada y refrigerada. Color rosado, firme al tacto, textura y olor característico. Especificaciones microbiológicas: según criterio de laboratorio para despojos cocidos, Reglamento 2073/ 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, Reglamento 1441/2007 que modifica el 2073/2005 y norma de calidad del sector, Anecás 2004. (n=1)		
	Características Físico- Químicas	Aw (Según FDA) 0.87-0.95	
		pH (Según FDA) ~7.5	
	Características Microbiológicas	Clostridium sulfito-reductores	100 ufc/ g
		Enterobacteriaceae totales	Sin tolerancia
		Escherichia coli B-glucoronidasa positiva	100 ufc/ g
		Salmonella	Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g	
CARACTERÍSTICAS DE RIESGO	Producto de baja contaminación microbiana, sometida posteriormente a tratamiento térmico completo.		
PRESENTACIÓN COMERCIAL	A granel en bolsas de plástico aptas para uso alimentario.		
MARCADO SANITARIO Y ETIQUETADO	Según Reglamento CE 853/2004, Reglamento CE 854/2004 y el RD 1334/1999 sobre etiquetado general. Control por lote de sacrificio. Producto granel		
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Refrigerado: < a +3° hasta fecha de caducidad.		
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	Refrigerado: 4 días		
FORMAS DE CONSUMO ESPERADO	Sometido a tratamiento culinario completo		
POSIBLES CONSUMIDORES	Toda la población en general		