

NOMBRE PRODUCTO	CALLO CRUDO DE TERNERA CALLO CRU DE VEDELLA															
FAMILIA	Despojos blancos de ternera															
COMPOSICIÓN	Estómago de ternera crudo															
CARACTERÍSTICAS GENERALES	<p>Estómago de bovino procedente directamente de la línea de sacrificio, vaciado, pelado, desengrasado, lavado, troceado y refrigerado. Color y olor característico, suave al tacto, viscoso.</p> <p>Especificaciones microbiológicas: según criterio de laboratorio para despojos crudos, Reglamento 2073/ 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y Reglamento 1441/2007 que modifica el 2073/2005 y norma de calidad del sector, Anecás 2004. (n=1)</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <tr> <td style="width: 30%; padding: 5px;">Características Físico- Químicas</td> <td style="padding: 5px;">Aw (Según FDA)</td> <td style="padding: 5px;">>0.99</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="padding: 5px;">pH (Según FDA)</td> <td style="padding: 5px;">5-7</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Características Microbiológicas</td> <td style="padding: 5px;">Enterobacteriaceae totales</td> <td style="padding: 5px;">Sin tolerancia</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="padding: 5px;">Escherichia coliB-gluconidasa positiva</td> <td style="padding: 5px;">1000 ufc/ g</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="padding: 5px;">Salmonella</td> <td style="padding: 5px;">Ausencia en 10 g</td> </tr> </table>	Características Físico- Químicas	Aw (Según FDA)	>0.99		pH (Según FDA)	5-7	Características Microbiológicas	Enterobacteriaceae totales	Sin tolerancia		Escherichia coliB-gluconidasa positiva	1000 ufc/ g		Salmonella	Ausencia en 10 g
Características Físico- Químicas	Aw (Según FDA)	>0.99														
	pH (Según FDA)	5-7														
Características Microbiológicas	Enterobacteriaceae totales	Sin tolerancia														
	Escherichia coliB-gluconidasa positiva	1000 ufc/ g														
	Salmonella	Ausencia en 10 g														
CARACTERÍSTICAS DE RIESGO	Producto de elevada contaminación microbiana inicial, debido a su localización.															
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 desde fecha de matanza.															
FORMAS DE CONSUMO ESPERADO	Sometido a tratamiento culinario completo															
POSIBLES CONSUMIDORES	Toda la población en general															