

NOMBRE PRODUCTO	CARNE MAGRA (CARRILLADA) DE TERNERA CARN MAGRA (GALTES) DE VEDELLA						
FAMILIA	Despojos Rojos de Bovino						
COMPOSICIÓN	Carne magra (carrillada) de ternera						
CARACTERÍSTICAS GENERALES	<p>Parte de la cabeza de bovino procedente directamente de la cadena del matadero, lavada, y refrigerada y/o congelada. Color rojo vivo, tacto y olor característico. Especificaciones microbiológicas: según criterio de laboratorio para despojos rojos crudos, 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)</p>						
	<table border="1"> <tr> <td>Características Físico- Químicas</td> <td>Aw (Según FDA)</td> <td>>0.99</td> </tr> <tr> <td></td> <td>pH (Según FDA)</td> <td>5-7</td> </tr> </table>	Características Físico- Químicas	Aw (Según FDA)	>0.99		pH (Según FDA)	5-7
	Características Físico- Químicas	Aw (Según FDA)	>0.99				
		pH (Según FDA)	5-7				
<table border="1"> <tr> <td rowspan="3">Características Microbiológicas</td> <td>Enterobacteriaceae totales</td> <td>Sin tolerancia</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coliB-glucoronidasa positiva</td> <td>1000 ufc/ g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>Ausencia en 10 g</td> </tr> </table>	Características Microbiológicas	Enterobacteriaceae totales	Sin tolerancia	Escherichia coliB-glucoronidasa positiva	1000 ufc/ g	Salmonella	Ausencia en 10 g
Características Microbiológicas		Enterobacteriaceae totales	Sin tolerancia				
		Escherichia coliB-glucoronidasa positiva	1000 ufc/ g				
	Salmonella	Ausencia en 10 g					
CARACTERÍSTICAS DE RIESGO	Producto de elevada contaminación microbiana, debido a su manipulación.						
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: Pieza entera: 4 días desde fecha de sacrificio						
FORMAS DE CONSUMO ESPERADO	Sometido a tratamiento culinario completo						
POSIBLES CONSUMIDORES	Toda la población en general						