

NOMBRE PRODUCTO	CARRILLADA DE TERNERA GALTES DE VEDELLA		
FAMILIA	Despojos Rojos de Bovino		
COMPOSICIÓN	Carrillada de ternera cruda		
CARACTERÍSTICAS GENERALES	Despojo rojo procedente directamente de la línea de sacrificio, sometido únicamente a lavado, refrigeración Color, 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)		
	Características Físico- Químicas	Aw (Según FDA)	>0.99
		pH (Según FDA)	5-7
	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 bolsa de plástico apta 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		
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		