

NOMBRE PRODUCTO	CORAZÓN DE TERNERA COR DE VEDELLA		
FAMILIA	Despojos rojos de bovino		
COMPOSICIÓN	Corazón de ternera crudo		
CARACTERÍSTICAS GENERALES	Despojo rojo procedente directamente de la cadena del matadero, mediante cinta transportadora, sometido únicamente a lavado, refrigerado y/o congelado. Color rojo vivo, firme al tacto, textura característica. 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 baja contaminación microbiana inicial, pero de vida útil corta debido a sus características de composición.		
PRESENTACIÓN COMERCIAL	A granel en bolsas de plástico aptas para el 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	Fresco: Pieza entera: 4 días desde fecha de matanza.		
FORMAS DE CONSUMO ESPERADO	Sometido a tratamiento culinario completo		
POSIBLES CONSUMIDORES	Toda la población en general		