

NOMBRE PRODUCTO	LENGUA CRUDA DE TERNERA LLENGUA CRUA DE VEDELLA							
FAMILIA	Cabeza y derivados de bovino							
COMPOSICIÓN	Lengua de ternera cruda							
CARACTERÍSTICAS GENERALES	<p>Parte de la cabeza de bovino procedente directamente de la cadena del matadero, lavada y refrigerada.</p> <p>Color, tacto y olor característico.</p> <p>Especificaciones microbiológicas: según criterio de laboratorio para despojos 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, Aneccs 2004. (n=1)</p>							
	Características Físico- Químicas	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%; padding: 2px;">Aw (Según FDA)</td> <td style="padding: 2px;">>0.99</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">pH (Según FDA)</td> <td style="padding: 2px;">5-7</td> </tr> </table>	Aw (Según FDA)	>0.99	pH (Según FDA)	5-7		
Aw (Según FDA)	>0.99							
pH (Según FDA)	5-7							
	Características Microbiológicas	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%; padding: 2px;">Enterobacteriaceae totales</td> <td style="padding: 2px;">Sin tolerancia</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Escherichia coliB-glucoronidasa positiva</td> <td style="padding: 2px;">1000 ufc/ g</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Salmonella</td> <td style="padding: 2px;">Ausencia en 10 g</td> </tr> </table>	Enterobacteriaceae totales	Sin tolerancia	Escherichia coliB-glucoronidasa positiva	1000 ufc/ g	Salmonella	Ausencia en 10 g
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 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							