

| | | | | |
|-----------------------------------|--|--|-------|----------------|
| NOMBRE PRODUCTO | MENUDILLOS DE TERNERA MENUDALL DE VEDELLA | | | |
| FAMILIA | Despojos blancos de bovino | | | |
| COMPOSICIÓN | Librillo y retículo de ternera crudo | | | |
| CARACTERÍSTICAS GENERALES | Despojos procedentes directamente de la línea de sacrificio, sometido únicamente a lavado, refrigeración Color rojo vivo y rosado, tacto y olor característicos. 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, 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 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: Pieza entera: 4 días desde fecha de sacrificio. | | | |
| FORMAS DE CONSUMO ESPERADO | Sometido a tratamiento culinario completo | | | |
| POSIBLES CONSUMIDORES | Toda la población en general | | | |