

| | | | |
|-----------------------------------|---|---|------------------|
| NOMBRE PRODUCTO | PIES DE CORDERO COCIDOS PEUS CUI TS DE XAI | | |
| FAMILIA | Patas de ovino | | |
| COMPOSICIÓN | Pies de cordero cocidos, cloruro sódico, conservantes E-250 y E-252, y colorante E-120. | | |
| CARACTERÍSTICAS GENERALES | Pies de ovino procedentes directamente de la cadena del matadero, lavados, cocidos y refrigerados. Color rosáceo, textura y olor característico. Especificaciones microbiológicas: según criterio de laboratorio para despojos cocidos, 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) | 0.87-0.95 |
| | | pH (Según FDA) | ~7.5 |
| | Características Microbiológicas | Clostridium sulfito-reductores | 100 ufc/ g |
| | | Enterobacteriaceae totales | Sin tolerancia |
| | | Escherichia coli B-glucoronidasa positiva | 100 ufc/ g |
| | | Salmonella | Ausencia en 25 g |
| Listeria monocytogenes | Ausencia en 25 g | | |
| CARACTERÍSTICAS DE RIESGO | Producto de elevada contaminación microbiana inicial, debido a su localización, sometida posteriormente a tratamiento térmico completo. | | |
| 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: 4 días | | |
| FORMAS DE CONSUMO ESPERADO | Sometido a tratamiento culinario completo | | |
| POSIBLES CONSUMIDORES | Toda la población en general | | |

Aprobado por:

Fecha: