

**DELANTERO DE TERNERA**
**1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Pieza de ternera fresca compuesta por cuello, aguja, espadilla, llana, pez, brazuelo y morcillo


**2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Temperatura máx.	7
Temperatura min.	0
% grasa	N/a
Peso	200 - 400 Kg.
Color	Característico
Grosor	N/a
Largo	N/a
Ancho	N/a

\*Metales pesados – Según Directiva 2001/22/CE

**3. NIVELES MICROBIOLÓGICOS**

Microorganismos	Límite de aceptación
Aerobios	1 x 10E <sup>+06</sup> ufc/gr
Enterobacterias	1 x 10E <sup>+02</sup> ufc/gr
Escherichia coli	1 x 10E <sup>+01</sup> ufc/gr
Staphylococcus aureus	1 x 10E <sup>+02</sup> ufc/gr
Salmonella sp.	Ausencia en 25 gr
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 gr

**4. ENVASES Y EMBALAJES**

Envasado con funda de algodón

**5. TRANSPORTE**

Vehículo frigorífico con certificación ATP.

**6. INFORMACIÓN DE TRAZABILIDAD**
**En el albarán de entrega:**

- Datos Matadero Orihuela, SA
- Datos del cliente
- Nº RGS.
- Núm. De piezas / peso neto
- Número de DIB del animal
- Nombre del producto

**En la etiqueta adjunta al producto:**

- Número de DIB
- Fecha de sacrificio
- Nombre del producto
- Nº RGS
- Temperatura de conservación.
- País de nacimiento, engorde y sacrificio.
- Categoría comercial

**7. CADUCIDAD**

Conservar refrigerado entre 0 y 5°C. La fecha de consumo preferente es de 25 días desde la fecha de sacrificio.

**8. USO POSTERIOR**

Venta mayoristas y minoristas

\*Producto sin restricciones para su consumo

Resp. Calidad

Fecha: 17/06/13

Resp. Matadero

Fecha: 17/06/13