

CANAL DE TERNERA
1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Cuerpo del animal cortado longitudinalmente en dos mitades mediante sierra automática, sin vísceras ni cabeza y con las extremidades cortadas a nivel de la articulación carpo-metacarpiana y tarso-metatarsiana, sin rabo y sin genitales


2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Temperatura máx.	7
Temperatura mín.	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 ⁺⁰⁶ ufc/gr
Enterobacterias	1 x 10E ⁺⁰² ufc/gr
Escherichia coli	1 x 10E ⁺⁰¹ ufc/gr
Staphylococcus aureus	1 x 10E ⁺⁰² 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