

**HÍGADO DE CORDERO**
**1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Órgano glandular de color marrón intenso y de gran actividad metabólica


**2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Temperatura máx.	3
Temperatura mín.	0
% grasa	N/a
Peso	0.5 – 1 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 al vacío e introducido en caja de cartón

**5. TRANSPORTE**

Vehículo frigorífico con certificación ATP.

**6. INFORMACIÓN DE TRAZABILIDAD**

Sellado a fuego con nº de registro sanitario homologado

**7. CADUCIDAD**

Conservar refrigerado entre 0 y 3°C. La fecha de consumo preferente se encuentra en la etiqueta adjunta al producto, y corresponde a 10 días para el producto fresco sin envasar y 45 días para el producto envasado al vacío

**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