



MERCAVALENCIA - MÓDULO 5  
 Nave Multiservicios - Ud. Alimentaria  
 T.963791460 \* M.677423059 -  
[info@requeniolaso.com](mailto:info@requeniolaso.com) \* [www.requeniolaso.com](http://www.requeniolaso.com)



### ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL REF 1003

<b>Nombre del producto</b>	<b>FILETE DE BABILLA</b>
<b>Ingredientes y Descripción.</b>	Carne 100% vacuno Pieza situada en el cuarto trasero, de forma ovoide, cortada a filetes de 120g aproximadamente y envasada.
<b>Características organolépticas</b>	No se permiten cuerpos extraños. Olor y color característico.
<b>Proceso elaboración</b>	En el diagrama de flujo se indica la clase de proceso que se sigue para preparar el producto, y la secuencia de etapas que se suceden, así como los parámetros de importancia para la seguridad del alimento de cada una de las etapas del proceso de elaboración. NO CONTIENE OMG'S
<b>Características físico-químicas y/o microbiológicas</b>	Según lo previsto en el Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2015, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
<b>Presentación, envasado y embalaje</b>	<i>Envasado en bandejas de corcho o cualquier otra petición del cliente.</i>
<b>Especificaciones del etiquetado</b>	Nombre y datos de la empresa. Registro Sanitario. Producto. Ingredientes. Fecha de envasado y de consumo preferente. Origen. Lote. Condiciones de uso y conservación.
<b>Condiciones de almacenamiento y distribución</b>	Tª: Conservar de 0ºC a 4ºC
<b>Condiciones de uso y Alérgenos</b>	Debe cocinarse completamente antes de su consumo. <b>Producto libre de alérgenos</b>
<b>Vida útil</b>	Carne fresca 5 días
<b>Población destino</b>	Toda la población en general.
<b>Elaborado por:</b> Dpto. de Calidad Rev.8	
<b>Fecha última revisión:</b> 01/22	