



CARNES
REQUENI - OLASO, S.L.

Vendiendo Calidad desde 1897

MERCAVALENCIA - MODULO 5
Nave Multiservicios - Ud. Alimentaria
T.963791460 * M.677423059 -

info@requeniolaso.com * www.requeniolaso.com



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL REF 060043

Nombre	CHURRASCO AÑOJO
Ingredientes y descripción	Carne vacuna 100% El churrasco de ternera es un corte típico y tradicional no es ni más ni menos, que las costillas de dicho animal, cortadas en filetes transversalmente
Características organolépticas	Aspecto fresco. Ausencia de olores no característicos del producto fresco y de textura pegajosa o babosa. - Libres de suciedad y cuerpos extraños. - Color negro-oscuro-sangre (una vez cocido) - No provienen de materia prima excesivamente pálida, blanda ni exudativa (PSE) ni tampoco excesivamente oscura, firme ni seca (DFD).
Proceso elaboración	Picado, amasado, adición aditivos y cocido a 80°C durante 35 minutos. Directamente en fresco.
Criterios Microbiológicos y Químicos	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.
Presentación, envasado	- Envasado en bandejas de corcho y al vacío.
Especificaciones del etiquetado	Nombre y datos de la empresa. Registro Sanitario. Producto. Ingredientes. Fecha de envasado y de consumo preferente. Origen. Lote. Condiciones de uso y conservación.
Almacenamiento y distribución	Por tratarse de un producto cocido debe conservarse en refrigeración, entre 0 y 4°C
Condiciones de uso y Alérgenos	Cocinar completamente antes de su uso. No contiene gluten ni demás alérgenos citados en Anexo V, RD 1245/2008 OGM: Producto libre de OGM
Vida útil	7 días a partir de la fecha de envasado.
Población destino	Apta para ser consumida por toda la población en general excepto personas alérgicas o intolerantes a las sustancias descritas en el apartado de alérgenos.
Elaborado por: Dpto. de Calidad Rev 02	Fecha última revisión: 9/22