



**CARNES**  
**REQUENI - OLASO, S.L.**

*Vendiendo Calidad desde 1897*

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

[info@requeniolaso.com](mailto:info@requeniolaso.com) \* [www.requeniolaso.com](http://www.requeniolaso.com)



**COMERCIO**  
*excelente*



### ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL REF 12265

<b>Nombre del producto</b>	<b>PICADA TERNERA CONGELADA</b>
<b>Ingredientes y Garantía de Control</b>	Carne de vacuno 100%, sin aditivos añadidos. Todo el proceso de producción se encuentra controlado por un Plan de Autocontrol basado en el sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico).
<b>Características organolépticas</b>	Color y olor característico de carne, aspecto y tacto normal
<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>	Envasado en bolsas de plástico alimentario al vacío. Pesos habituales 2,5 Kg, además de cualquier otra petición del cliente.
<b>Especificaciones del etiquetado</b>	Nombre y datos de la empresa. Registro Sanitario. Producto. Ingredientes. Fecha de congelación y de consumo preferente. Origen. Lote. Condiciones de uso y conservación.
<b>Condiciones de almacenamiento y distribución</b>	Tª Conservar -18ºC
<b>Condiciones de uso y Alérgenos</b>	Debe cocinarse completamente antes de su consumo. No volver a congelar <b>Producto libre de alérgenos</b>
<b>Vida útil</b>	365 días desde la fecha de envasado.
<b>Población destino</b>	Toda la población en general.

Elaborado por: Dpto. de Calidad Rev 4

Fecha última revisión: 04/23