



CARNES
REQUENI - OLASO, S.L.

Vendiendo Calidad desde 1897

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

info@requeniolaso.com * www.requeniolaso.com



COMERCIO
exelente



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL REF T0044

Nombre del producto	LOMO CHULETERO FILETE
Ingredientes y Descripción.	Carne 100% porcino Pieza que comprende el lomo del animal acompañado de la aguja, sin piel, extraída del cuerpo del animal por corte anatómico en condiciones higiénicas, sin la adición de otros componentes o contaminantes y cortado a filetes de 90g aproximadamente.
Características organolépticas	No se permiten cuerpos extraños. Olor y color característico.
Proceso elaboración	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
Características físico-químicas y/o microbiológicas	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 y embalaje	<i>Envasado en bandejas de corcho o cualquier otra petición del cliente.</i>
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.
Condiciones de almacenamiento y distribución	Tª: Conservar entre 0º y 4ºC
Condiciones de uso y Alérgenos	Debe cocinarse completamente antes de su consumo. Producto libre de alérgenos
Vida útil	Porcino fresco 5 días
Población destino	Toda la población en general.
Elaborado por: Dpto. de Calidad Rev.9	Fecha última revisión: 04/23