



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 0524

Nombre del producto	RAGOUT DE PAVO FRESCO																							
Ingredientes y Descripción	Ingredientes: Jamoncito de pavo deshuesado. Porción muscular de las extremidades posteriores que tiene como soporte óseo la tibia y el peroné sin hueso, sin piel, desnervado y sin tendones.																							
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	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Unidad</th> <th>Tolerancia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Salmonella Spp</i></td> <td>No detectado en 25 g</td> <td>No detectado en 25 g</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>Ufc/g</td> <td><100ufc/g</td> </tr> <tr> <td><i>E.coli</i></td> <td>ufc/g</td> <td>< 500 ufc/g</td> </tr> <tr> <td><i>Stafilococos coagulasa positivos</i></td> <td>ufc/g</td> <td>< 500 ufc/g</td> </tr> <tr> <td><i>Enterobacterias</i></td> <td>ufc/g</td> <td>< 5000 ufc/g</td> </tr> <tr> <td><i>Aerobios mesofilos</i></td> <td>ufc/g</td> <td>< 1 . 10⁷ ufc/g</td> </tr> </tbody> </table>			Parámetro	Unidad	Tolerancia	<i>Salmonella Spp</i>	No detectado en 25 g	No detectado en 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ufc/g	<100ufc/g	<i>E.coli</i>	ufc/g	< 500 ufc/g	<i>Stafilococos coagulasa positivos</i>	ufc/g	< 500 ufc/g	<i>Enterobacterias</i>	ufc/g	< 5000 ufc/g	<i>Aerobios mesofilos</i>	ufc/g	< 1 . 10 ⁷ ufc/g
Parámetro	Unidad	Tolerancia																						
<i>Salmonella Spp</i>	No detectado en 25 g	No detectado en 25 g																						
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ufc/g	<100ufc/g																						
<i>E.coli</i>	ufc/g	< 500 ufc/g																						
<i>Stafilococos coagulasa positivos</i>	ufc/g	< 500 ufc/g																						
<i>Enterobacterias</i>	ufc/g	< 5000 ufc/g																						
<i>Aerobios mesofilos</i>	ufc/g	< 1 . 10 ⁷ ufc/g																						
Presentación, envasado y embalaje	Envasado en bandejas de 1,5Kg aproximadamente.																							
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	Conservar de 0°C y 4°C																							
Condiciones de uso y Alérgenos	Debe cocinarse completamente(a>75°C) antes de su consumo. Producto libre de alérgenos																							
Vida útil	7 días (incluido día de envasado)																							

Elaborado por: Dpto. de Calidad Rev.2

Fecha última revisión: 07/22