



**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)



### ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL REF 0524

<b>Nombre del producto</b>	<b>RAGOUT DE PAVO FRESCO</b>																					
<b>Ingredientes y Descripción</b>	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.																					
<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>	<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>&lt;100ufc/g</td> </tr> <tr> <td><i>E.coli</i></td> <td>ufc/g</td> <td>&lt; 500 ufc/g</td> </tr> <tr> <td><i>Stafilococos coagulasa positivos</i></td> <td>ufc/g</td> <td>&lt; 500 ufc/g</td> </tr> <tr> <td><i>Enterobacterias</i></td> <td>ufc/g</td> <td>&lt; 5000 ufc/g</td> </tr> <tr> <td><i>Aerobios mesofilos</i></td> <td>ufc/g</td> <td>&lt; 1 . 10<sup>7</sup> 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 <sup>7</sup> 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 <sup>7</sup> ufc/g																				
<b>Presentación, envasado y embalaje</b>	Envasado en bandejas de 1,5Kg aproximadamente.																					
<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>	Conservar de 0°C y 4°C																					
<b>Condiciones de uso y Alérgenos</b>	Debe cocinarse completamente(a>75°C) antes de su consumo. <b>Producto libre de alérgenos</b>																					
<b>Vida útil</b>	7 días (incluido día de envasado)																					

Elaborado por: Dpto. de Calidad Rev.2

Fecha última revisión: 07/22