



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



COMERCIO
excelente



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL REF 100021

Nombre del producto	FILETES LOMO BAJO
Ingredientes	Pieza que se extrae del lomo de una res. Se obtiene al deshuesar el lomo cortando desde la vertebra dorsal (13) hasta la última lumbar (6) y retirando el solomillo. Cortado a filetes de 180g aproximadamente.
Características organolépticas	Color y olor característico de carne, aspecto y tacto normal
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	Envasado en bolsas de plástico alimentario al vacío, además de cualquier otra petición del cliente.
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 de 0º a 4ºC
Condiciones de uso y Alérgenos	Debe cocinarse completamente antes de su consumo. Producto libre de alérgenos
Vida útil	7 días
Población destino	Toda la población en general.

Elaborado por: Dpto. de Calidad Rev 4

Fecha última revisión: 04/23