



**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 879654

<b>Nombre del producto</b>	<b>HUESOS DE TERNERA CONGELADOS</b>
<b>Ingredientes</b>	Son los huesos de los miembros delanteros y traseros de la ternera. También está el espinazo que son los huesos de la columna vertebral de la ternera.
<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>	Al no tener estos productos una legislación que establezca las especificaciones microbiológicas, se toma como referencia las recomendaciones del CENAN para carne fresca recogidas en el registro R088 Ausencia de residuos químicos por tratamientos farmacológicos, hormonales u otros como plaguicidas, PCB's, dioxinas, etc.
<b>Presentación, envasado y embalaje</b>	Envasado en cajas de cartón. Pesos habituales 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. Peso neto. Lote. Condiciones de uso y conservación.
<b>Condiciones de almacenamiento y distribución</b>	Tª: -18º C
<b>Condiciones de uso y Alérgenos</b>	Debe cocinarse completamente antes de su consumo. <b>Producto libre de alérgenos</b>
<b>Vida útil</b>	Vacuno congelado 18 meses
<b>Población destino</b>	Toda la población en general.
<b>Elaborado por:</b> Dpto. de Calidad Rev.2	<b>Fecha última revisión:</b> 02/19