



MERCAVALENCIA - MODULO 5
Nave Multiservicios - Ud. Alimentaria
T.963791460 * M.677423059 -
info@requeniolaso.com * www.requeniolaso.com



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL REF 1026

Nombre del producto	GARRETA TERNERA
Ingredientes y Descripción.	Carne 100% vacuno Pieza muscular extraída de la parte inferior de la extremidad anterior de la ternera (tobillo), de forma irregular con bastantes nervios y carne muy gelatinosa. Si se corta con el hueso se conoce como ossobuco.
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 caducidad. Origen. Lote. Condiciones de uso y conservación.
Condiciones de almacenamiento y distribución	Tª: Conservar de 0°C a 4°C
Condiciones de uso y Alérgenos	Debe cocinarse completamente antes de su consumo. Producto libre de alérgenos
Vida útil	Carne fresca 7 días
Población destino	Toda la población en general.
Elaborado por: Dpto. de Calidad Rev.3	Fecha última revisión: 04/22