



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 1026

<b>Nombre del producto</b>	<b>GARRETA TERNERA</b>
<b>Ingredientes y Descripción.</b>	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.
<b>Características organolépticas</b>	No se permiten cuerpos extraños. Olor y color característico.
<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>	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.
<b>Presentación, envasado y embalaje</b>	<i>Envasado en bandejas de corcho o cualquier otra petición del cliente.</i>
<b>Especificaciones del etiquetado</b>	Nombre y datos de la empresa. Registro Sanitario. Producto. Ingredientes. Fecha de caducidad. Origen. Lote. Condiciones de uso y conservación.
<b>Condiciones de almacenamiento y distribución</b>	Tª: Conservar de 0°C a 4°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>	Carne fresca 7 días
<b>Población destino</b>	Toda la población en general.

Elaborado por: Dpto. de Calidad Rev.3

Fecha última revisión: 04/22