



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 198

Nombre del producto	Codillo entero
Ingredientes	Pieza obtenida de la extremidad posterior del cerdo, con piel, cortada proximalmente por la articulación de la rodilla y distalmente por la articulación tarso-metatarsiana.
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	Recuento total Aerobios < 10 ⁶ ufc/g. Enterobacterias < 10 ³ ufc/g E. coli < 10 ² ufc/g Salmonella Aus./25g L. monocytogenes Aus./25g
Presentación, envasado y embalaje	Granel en caja
Especificaciones del etiquetado	Nombre y datos de la empresa. Registro Sanitario. Producto. Ingredientes. Fecha de congelación y de consumo preferente. Origen.Lote. Condiciones de uso y conservación.
Condiciones de almacenamiento y distribución	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	Porcino fresco 5 días.
Población destino	Toda la población en general.
Elaborado por: Dpto. de Calidad	Fecha última revisión: 06/22