



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



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL REF T0036

Nombre del producto	HUESOS DE ESPINAZO
Ingredientes y Descripción.	100% Porcino. Estructura ósea correspondiente en la canal porcina a los cuerpos vertebrales seccionados al dividir la canal en el matadero y obtenida al realizar las operaciones de deshuese de la cinta de lomo y la tira de costilla.
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	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.
Presentación, envasado y embalaje	Envasado en bandejas de corcho alimentario. Peso aproximado 2,5 kg
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 Rev.4	Fecha última revisión: 06/18