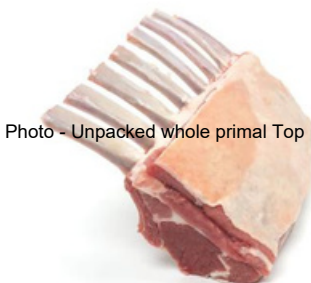
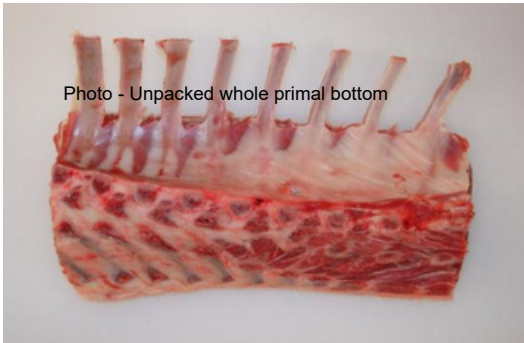


	Código	Nombre del producto		Peso/Ranog	Especie	Raza																																									
	267	COSTILLAR CORDERO LECHAL		n/a	CORDERO	Cualquiera																																									
DETALLES DEL PRODUCTO				ESTANDARES DE PRESENTACION PRIMARIOS																																											
	Sacrificado en	Preparado en																																													
<12 meses	Sitios aprobados	Sitios aprobados																																													
País de origen	Tipos																																														
Irlanda	12-28kg cordero	E1-O5																																													
Estado de QAS de sesgo de la junta																																															
No MPQAS																																															
NORMAS DE CARNICERIA																																															
Retire el extremo de la mejor costilla de una silla partida.																																															
Retire el hueso de la barbilla, procurando no cortar el músculo del ojo. Retire el lomo evitando cortes profundos con el cuchillo. Retire el exceso de carne de manera que la longitud de la costilla represente el 25 % del total del costillar. Relación longitud de hueso/carne: 25:76. Grosor de la grasa: 8 mm.																																															
Debe estar libre de materia fecal, pelo, piel, SRM, manchas de sangre, coágulos de sangre, hematomas, abscesos, quistes, cartílago, cartílago fibroso, hueso, fragmentos de hueso, polvo de hueso, ganglios linfáticos, tejido mamario, carne oscura, vísceras y carne contaminada. Libre de polvo de riel, metal, plástico, etiquetas de papel, grasa, aceite y otras impurezas. Sin cicatrices.																																															
PARAMETROS DE CALIDAD																																															
Máx. Grasa externa	Mínimo de grasa externat	VL																																													
8mm	4mm	n/a																																													
Máx. Grasa interna	Mínimo de grasa interna	Temperatura del producto °C																																													
n/a	n/a	Frío 0°C to 4°C																																													
Ancho máx de la cara cortada	Ancho mín de la cara cortada	Metal detectado																																													
n/a	n/a	Sí																																													
Altura máx de la cara cortada	Altura mín de la cara cortada																																														
n/a	n/a																																														
FECHAS CLAVES																																															
Fecha de empaque	Consumir antes de	No abrir antes de																																													
K + 1-5 días	P+730 días	n/a																																													
EMBALAJE, ETIQUETAS Y PALÉS																																															
Formato del paquete	Cantidad mín de carnes primarias por bolsa	Cantidad máxima de primates por bolsa																																													
VPAC	2	2																																													
Rango de peso primario	ingredientes primarios por caja/bandeja	Cantidad máxima de primales por caja/bandeja																																													
n/a	8	8																																													
Rango de peso neto de la caja/bandeja	Tipo de caja o bandeja	Tipo de palé																																													
10KG	Media caja	Estándar de madera																																													
64 CAJAS POR PALÉ				<table><tr><th colspan="3">Microbiological Parameters (At packing)</th></tr><tr><th>Testing Laboratory</th><th colspan="2">External Laboratory UKAS approved</th></tr><tr><th>Test</th><th>Standard</th><th>Unacceptable</th></tr><tr><td>TVC</td><td><1x10⁵ cfu/g</td><td>≥1x10⁶ cfu/g</td></tr><tr><td>E. coli</td><td><50 cfu/g</td><td>≥5x10⁵ cfu/g</td></tr><tr><td>E. coli O157</td><td>Not detected in 25g</td><td>Present in 25g</td></tr><tr><td>Salmonella</td><td>Not detected in 25g</td><td>Present in 25g</td></tr></table> <table><tr><th colspan="2">Metal Detection</th><th colspan="2">Temperature Control</th></tr><tr><td colspan="2">Products are metal detected after packing at the below sensitivity levels:</td><td colspan="2">Temperature checks are carried out to verify that the below temperature limits are not exceeded</td></tr><tr><td>Fe</td><td>7.0 mm</td><td>Carcass into Boning Hall</td><td>≤2°C</td></tr><tr><td>NFe</td><td>8.0 mm</td><td>Product at Packing</td><td><3°C</td></tr><tr><td>SS</td><td>9.0 mm</td><td>Product at Despatch</td><td><3°C</td></tr></table>			Microbiological Parameters (At packing)			Testing Laboratory	External Laboratory UKAS approved		Test	Standard	Unacceptable	TVC	<1x10 ⁵ cfu/g	≥1x10 ⁶ cfu/g	E. coli	<50 cfu/g	≥5x10 ⁵ cfu/g	E. coli O157	Not detected in 25g	Present in 25g	Salmonella	Not detected in 25g	Present in 25g	Metal Detection		Temperature Control		Products are metal detected after packing at the below sensitivity levels:		Temperature checks are carried out to verify that the below temperature limits are not exceeded		Fe	7.0 mm	Carcass into Boning Hall	≤2°C	NFe	8.0 mm	Product at Packing	<3°C	SS	9.0 mm	Product at Despatch	<3°C
Microbiological Parameters (At packing)																																															
Testing Laboratory	External Laboratory UKAS approved																																														
Test	Standard	Unacceptable																																													
TVC	<1x10 ⁵ cfu/g	≥1x10 ⁶ cfu/g																																													
E. coli	<50 cfu/g	≥5x10 ⁵ cfu/g																																													
E. coli O157	Not detected in 25g	Present in 25g																																													
Salmonella	Not detected in 25g	Present in 25g																																													
Metal Detection		Temperature Control																																													
Products are metal detected after packing at the below sensitivity levels:		Temperature checks are carried out to verify that the below temperature limits are not exceeded																																													
Fe	7.0 mm	Carcass into Boning Hall	≤2°C																																												
NFe	8.0 mm	Product at Packing	<3°C																																												
SS	9.0 mm	Product at Despatch	<3°C																																												