


KEBAB DE CORDERO

DESCRIPCIÓN		
PRODUCTO	Kebab de cordero	
ORIGEN	España	
INGREDIENTES	Cordero, ternera, carne de ave, cebolla, harina de arroz, especias, proteína vegetal (SOJA), agua, harina de arroz, yogur (PROTEÍNAS LÁCTEAS), sal, especias y extractos de especias, aroma, jarabe de glucosa, emulgentes E-450 y E-1442.	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS		
FORMA	Cónica	
ASPECTO	Sano y uniforme de tamaño y color	
OLOR	Olor típico de carne fresca de ternera y ave altamente especiada	
TEXTURA	Una vez cocinado textura muy carnosa y suave	
SABOR	Especiado	
PESOS Y CALIBRE		
Los diferentes pesos del kebab nos dan calibres bien diferenciados. Los pesos de los distintos conos de kebab de cordero pueden ser: 5,7,10,15,20,25,30,35,40,45,50,55 y 60 Kg.		
PROCESOS TECNOLÓGICOS APLICADOS		
Ultra congelación		
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
% DAÑOS GRAVES	Ausencia	
% PODRIDO/FERMENTADO	Ausencia	
% ENMOHECIDOS	Ausencia	
% MATERIAS EXTRAÑAS	Ausencia	
% INSECTACIÓN	Ausencia	
Aw (Actividad de agua)	> 0.98	
PH	~ 6,2 a 6,4	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
(Reglamento (CE) 1441/2007 que modifica el Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios) Un producto de correcta calidad microbiológica no debe de exceder durante su vida útil de los límites microbiológicos establecidos por el reglamento anteriormente mencionado.		
<u><i>SALMONELLA SPP</i></u>	Límite: m=M : Ausencia/25g n=5 c=0	Satisfactorio: Ausencia en 25g. Insatisfactorio: Presencia en 25g
<u><i>ESCHERICHIA COLI</i></u>	Límites : m: 500 ufc/g M: 5000 ufc/g Con n=5 c=2	Satisfactorio: todos los valores inferior o igual a m Aceptable: si c/n valores entre m y M, el resto ≤ m Insatisfactorio: Valores >M o mas de c/n valores entre m y M
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO FINAL		
ENVASADO		
La mezcla de ingredientes, una vez ensartada en el eje central y retractilada en film transparente de uso alimentario constituye el producto final envasado listo para ultra congelar.		

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	FECHA:02/10/2017 Revisión:3 FT_3
ETIQUETADO ENVASE	Etiqueta acorde con las especificaciones de las normativas vigentes: Según RD 1334/99 y sus	

	modificaciones posteriores y Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones posteriores.	
EMBALAJE	<p>Caja cartón: Referencia 1: Doble ondulado Bicolor tres pajas y bicolor Referencia 2:– 1 kraft tres pajas y bicolor</p> <p>Dimensiones: Referencia 20 Kg: 270 x 265 x 280 (Largo, ancho, alto) mm Referencia 10 Kg: 210 x 205 x 500 (Largo, ancho, alto) mm</p>	
ETIQUETADO EMBALAJE	Etiqueta acorde con las especificaciones de las normativas vigentes: Según RD 1334/99 y sus modificaciones posteriores y Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones posteriores.	
PALETIZACIÓN	Palet: 800 mm ancho x 1200 mm largo	
Los envases, cajas y palets deben estar limpios, secos, sin roturas, aperturas ni aplastamientos . El transporte debe realizarse en condiciones de limpieza adecuadas, sin que exista posibilidad de contaminación con sustancias tóxicas o peligrosas.		
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO		
VIDA ÚTIL	12 meses	
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Congelación	
USO DEL PRODUCTO	El producto debe consumirse cocinado directamente sobre llama sin descongelar, asegurándose que se alcanza una Tª de cocción de lo que se va a comer igual o superior a 70°C, para eliminar el microorganismo patógeno más termo resistente. Nunca se debe volver a congelar. Una vez descongelado debe consumirse en 48 horas.	
POBLACIÓN A LA QUE VA DESTINADA EL PRODUCTO		
El producto va destinado a todos los grupos poblacionales de consumidores a excepción de los alérgicos a algún ingrediente.		
ALÉRGENOS		
Contiene soja y proteínas lácteas		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Una ración de 100 g. contiene		
Valor energético	943,12 KJ	224,55 Kcal
Grasas	11,70 g.	11,70 %
de las cuales saturadas	3,03 g.	3,03 %
Hidratos de Carbono	14,42 g.	14,42 %
de los cuales azúcares	1,24 g.	1,24 %
Proteínas	15,40 g.	15,40 %
Sal	2,09 g.	2,09 %