

**ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO:**

Nombre del producto:

**Carne Molida**

**Información General:**

Compañía:

Al Cruz Canarias

**Número de aprobación de la planta:**

IE 2843 EC

**Ingredientes:**

100 % carne de res (espec. de 95VL+)

**Estado de OMG:**

Libre de OMG

**Alérgenos:**

No tiene

**Datos microbiológicos:**

<i>Parámetro</i>	<i>Resultados típicos</i>
1. Presuntas Enterobacteriaceae	6. <1000 CFU/g
2. Coagulasa + estafilococos	7. <20 CFU/g
3. Recuento de colonias aeróbicas	8. <100,000 CFU/g
4. 4. B-glucuronidasa + E.coliListeria spp	9. <10 CFU/g
5. Salmonela	10. Absent in 25g
	11. Absent in 25g

**Detalles sobre la detección de metales:**

Límites de CCP 3: Metal ferroso de 7,00 mm

7.00mm Non-Ferrous Metal

9.00mm 304 Stainless Steel

**Información de embalaje:**

Tamaño/peso de la unidad:	Unidades de 1Kg x 15 unidades por caja
Empaquetado principal:	Envoltura retráctil Bolsas de plástico de calidad alimentaria
Detalles de etiquetado	Nombre y dirección del fabricante, marca de identificación, descripción del producto, ingredientes, alérgenos (si los hay), instrucciones de almacenamiento, instrucciones de cocción, fecha de caducidad, número de lote
Trazabilidad/Codificación de lotes:	N.º de lote: N.º de fecha de asignación entrante y abreviatura del proveedor de materia prima, p. ej., 311ABP  311=Número de fecha de asignación entrante  ABP = Abreviatura del proveedor de materia prima (es decir, ABP)

**Duración:**

12 meses desde la fecha del paquete

Nota: La carne de res se pica dentro de los 15 días posteriores a la fecha de sacrificio

**Instrucciones de almacenamiento:**

Almacenamiento congelado @ -18°C o menos

**Origen**

Irlanda