

KEBAB DE TERNERA

DESCRIPCIÓN		
PRODUCTO	Kebab de ternera	
ORIGEN	España	
INGREDIENTES	Carne de ternera y pavo, cebolla fresca, clara de huevo pasteurizada, pan rallado, proteína de soja, agua, sal, preparado de especias para kebab de ternera.	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		
FORMA	Cónica.	
ASPECTO	Sano y uniforme de tamaño y color	
OLOR	Olor típico de carne fresca 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 ternera pueden ser: 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>SALMONELLA SPP</u>	Límite: m=M : Ausencia/25g n=5 c=0	Satisfactorio: Ausencia en 25g. Insatisfactorio: Presencia en 25g

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	
<u>ESCHERICHIA COLI</u>	Límites : m: 500 ufc/g M: 5000 ufc/g Con n=5 C=2	Satisfactorio: todos los valores inferior o igual a m Acceptable: si c/n valores entre m y M, el resto $\leq m$ 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.		
ETIQUETADO ENVASE	Etiqueta acorde con las especificaciones de las normativas vigentes: Según RD 1334/99 y sus modificaciones posteriores.	



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



EMBALAJE	Caja cartón: Referencia 1: Doble ondulado Bicolor tres p. y bicolor Referencia 2:– 1 kraft tres p. bicolor
	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
ETIQUETADO EMBALAJE	Etiqueta acorde con las especificaciones de las normativas vigentes: Según RD 1334/99 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 y se terminará una vez empezado.
POBLACIÓN A LA QUE VA DESTINADA EL PRODUCTO	
El producto va destinado a todos los grupos poblacionales de consumidores.	
ALÉRGENOS Contiene soja Contiene huevo	