

INFORMACIÓN EMPRESA

LAS MORAS

INFORMACIÓN PRODUCTO

PRODUCTO:	Solomillo sin codón 2/3
CATEGORÍA:	Vacuno Uruguay
FORMATO:	Piezas 1,4 Kg
DESCRIPCIÓN:	El lomo se retira de la superficie ventral del Vértebras lumbares y últimas dorsales y laterales. superficie del illium
PROCEDENCIA	CANARIAS EU

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

INFORMACIÓN CAJA	Nº de unidades por caja	15 UD
	Peso bruto/neto	20 Kg aprox

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO EXTERIOR	
PERFUME	
COLOR	Rojo Cerezo
CONSISTENCIA	
GUSTO	

COMPOSICIÓN

INGREDIENTES:	Carne. Corte anatómico del cuarto posterior bovino.
OGM:	NO
ALÉRGENOS:	NO

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100g

Energía	Grasas	Carbohidratos	Proteínas	Sal
	De las cuales, saturadas	De los cuales, azúcares		

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y QUÍMICO/FÍSICOS

L. Monocytógenes	Ausencia	Mohos	Staphilococco aureus	≤ 100 ufc/g	Enterobacteria	≤ 100 ufc/g
Salmonella spp.	Absente	Levaduras	Staphilococco coagulasi		M1	
Humedad		Materia seca	pH	≤ 5,8 en materia prima	E. Coli	≤ 10 ufc/g

FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

USO

USO ESPERADO Y GRUPOS VULNERABLES	Toda la población, excluyendo los posibles alérgicos a los ingredientes utilizados.
TEMPERATURA DE CONSERVACION	-18 °C
VIDA ÚTIL:	24 meses

