FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



INFORMACIÓN EMPRESA

INALCA S.p.A.

INFORMACIÓN PRODUCTO

J					
	PRODUCTO:	FRENCH RACK TERNERA LECHAL			
	CATEGORÍA: Ternera Fresca Italia				
FORMATO: Piezas 800 Gr					
1	DESCRIPCIÓN:	IPCIÓN: Carne fresca refrigerada			
PROCEDENCIA Italia CE					

INFORMACIÓN CAJA	Nº de unidades por caja	6 x3UD	
INFORIVIACION CAJA	Peso bruto/neto	4,5KG aprox	

2	PROCEDENCIA It	alia CE				
<u> </u>	INFORMACIÓN LOGÍSTICA					
	INFORMACIÓN CAJA	Nº de unidades por d	aja	6 x3UD		
	INFORIVIACION CAJA	Peso bruto/neto		4,5KG aprox		
		,				
	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS					
	ASPECTO EXTERIOR Color rosado típico de la carne de ternera, grasa de color blanco avorio					
	PERFUME	Agradable				
	COLOR	Color rosado típico de la carne de ternera, grasa de color blanco avorio				
	CONSISTENCIA Consistencia del corte sin resistencia excesiva para las partes del t					
		gruesas, no eliminadas				
	GUSTO	Característico del Producto				

COMPOSICIÓN

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

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100g

	Energía	Grasas	0*	Carbohidratos	0	Proteínas	Sal
		De las cuales, saturadas		De los cuales, azúcares		*	0
L	0		g				

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y QUÍMICO/FÍSICOS

L. Monocytógenes	≤ 1 x 10 ²	Mohos	Staphilococco aureus	≤ 1 x 10 ²	Enterobacteria	≤ 5x10³ cfu/gr
Salmonella spp.	Absente	Levaduras	Staphilococco coagulasi		M1	
Humedad		Materia seca	Agua		E. Coli	Ausencia

USO ESPERADO Y GRUPOS	Toda la población, excluyendo los posibles alérgicos a los ingredientes
VULNERABLES	utilizados.
TEMPERATURA DE	0-+3 ºC
CONSERVACION	
VIDA ÚTIL:	45 dias

FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



