



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CARNE DE CONEJO DESHUESADA CONGELADA

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO: Preparado cárnico obtenido con las máximas condiciones higiénicas a partir de conejos sanos entre 60 y 70 días de vida, carente de huesos, hematomas, parásitos y vísceras de cualquier tipo, congelados entre -18°C y -23°C y mantenido en congelación a -18°C

CARACTERÍSTICAS:

COLOR, OLOR Y SABOR: -Blanco rosáceo típico del producto

CONSISTENCIA Y ASPECTO: -Firme, compacto. -Corte homogéneo, liso y bien ligado

INGREDIENTES:

Canal de conejo despiezado entre 60 y 70 días de vida, carente de todo tipo de huesos y vísceras

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO:

Bloques de 20 kg flejados

ENVASE: Bolsa de plástico envolvente de uso alimentario color azul de 0.05 mm espesor.

EMBALAJE: Palots tapados BIG-BOX (120x100x78) rejillado gris con capacidad para 20 bloques

ETIQUETADO: Carne de Conejo deshuesada, con información individualizada en cada bloque con fecha de sacrificio, fecha de congelación y fecha de consumo preferente, nº de granja y partida (LOTE)

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:

ALMACENAMIENTO: En congelación a -18°C .

TRANSPORTE: En vehículo frigorífico congelador (T^{a} -18°C)

VIDA ÚTIL:

FECHA CONSUMO PREFERENTE: 18 meses desde fecha de elaboración.

LOTE: Referencia en etiqueta

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS:

Humedad:.....72% $\pm 2\%$

Proteína:.....20% $\pm 2\%$

Grasa (max):.....10% $\pm 2\%$

VALOR NUTRITIVO mínimo (100 gr. producto tal cual).....106 kcal (450,5kJ)

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y TOXICOLÓGICAS:

PARAMETROS	NIVEL GUÍA	LÍMITE MÁXIMO
Aerobios mesófilas	1×10^6 ufc/ gr	5×10^6 ufc/ gr
Enterobacterias totales	1×10^2 ufc /gr	1×10^3 ufc/gr
Escherichia coli	10 ufc/gr	5×10^2 ufc /gr
Salmonella	Ausencia 25 gr	Ausencia 25 gr
Staphilococcus aereus	1×10^2 ufc /gr	1×10^3 ufc/gr
Clostridium perfringens	10 ufc/gr	50 ufc/gr
Listeria monocytogenes	Ausencia 25 gr	Ausencia 25 gr
Residuos de antibióticos	Ausencia	Ausencia

DESTINO:

Elaboración de comidas preparadas listas para su consumo

Producto revisado: Enero 2012