

Descripción artículo	Terrina melosa de vacuno cocida a baja temperatura congelada		
Ingredientes/ Composición	Carrillera y pata de vacuno, sal y pimienta.		
Color	Marrón		
Peso pieza	2400 ± 50 g		
Presentación	Envasado al vacío	Plástico base	LDPE
		Plástico tapa	LDPE
		Envase	2350 gr
		Cajas	2 unidades
Valores nutricionales por 100 gr de producto	VALOR ENERGETICO	160 Kcal 673 Kj	
	GRASAS	5.6 g	
	De las cuales		
	ácidos grasos SATURADOS	2.4 g	
	HIDRATOS DE CARBONO	1.9 g	
	De los cuales		
	AZÚCARES	<1 g	
	PROTEINAS	26.6 g	
	SAL	0.68 g	
FIBRA	1.86 g		
Características organolépticas	COLOR	Marrón	
	AROMA	Características del producto	
	SABOR	Características del producto	
	TEXTURA	Características del producto	
	ASPECTO	Características del producto	

Preparado por:	Aprobado por:
EVT	David Espartero
Fecha: 14/05/2024	Fecha: 14/05/2024

Características microbiológicas	<table border="1"> <tr> <td>MICROORGANISMOS</td> <td>n</td> <td>c</td> <td colspan="2">Resultado</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>5</td> <td>0</td> <td colspan="2">Ausencia en 25 g</td> </tr> </table>					MICROORGANISMOS	n	c	Resultado		Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia en 25 g	
	MICROORGANISMOS	n	c	Resultado											
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia en 25 g												
Características físico- químicas	<p>pH: 6.5 aw: 0.984 No contiene aditivos.</p>														
Alérgenos / OGM	<p>Alérgenos: No contiene alérgenos. No contiene los demás alérgenos citados en Anexo II, RD 1169/2011. Declaración alérgenos: Producido en una planta que emplea para sus productos, leche, huevo, frutos de cáscara, sulfitos, pescado, moluscos, gluten, crustáceos, mostaza, sésamo y soja. OGM: Producto libre de OGM.</p>														
Uso previsto y población diana	<p>Producto apto para todos los consumidores en general salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes</p>														
Instrucciones de uso	<p>Descongelar totalmente, porcionar al gusto, marcar en plancha por ambas caras y terminar calentando la terrina en horno a 200°C durante 10 min o en microondas hasta alcanzar mínimo los 75°C en el centro del producto durante 30 segundos. Si el porcionado es fino el marcado en plancha servirá para calentar la terrina). Consumir inmediatamente. Una vez descongelado, no volver a congelar.</p>														
Condiciones transporte	Características	Unidad	Valor/nivel objetivo	Tolerancia	Método	Observaciones									
	Tipo vehículo		Frigorífico Adecuado		RD 852/2004	Función continua incluso descarga									
	Limpieza interior caja		Completa		Visual										
	Temperatura transporte	°C	-18°C	-18 ±3°C	Termógrafo	En vehículo									
Tª almacenamiento / conservación	<p>-18°C</p>														
Vida útil	<p>18 meses desde la fecha de fabricación.</p>														

Preparado por:	Aprobado por:
EVT	David Espartero
Fecha: 14/05/2024	Fecha: 14/05/2024