



FT 22 FICHA TÉCNICA RABO DE VACUNO SIN HUESO plancha

F. Revisión:	MAYO 2024
Revisa:	EVT
Revisión:	09
Página 1 de 2	

Descripción artículo	Rabo de vacuno sin hueso plancha, cocido a baja temperatura y congelado		
Ingredientes/ Composición	Rabo de vacuno (99%), sal y pimienta. *Ocasionalmente puede contener algún hueso, cartilago o ternilla		
Color	Marrón		
Peso pieza	2400 ± 50 g		
Presentación	Envasado al vacío	Plástico base	PA/PP
		Plástico tapa	PA/PP
		Envase	2350 gr
		Cajas	2 unidades
Valores nutricionales por 100 gr de producto	VALOR ENERGETICO	200 Kcal 833 Kj	
	GRASAS	14.0 g	
	De las cuales		
	ácidos grasos SATURADOS	6.3 g	
	HIDRATOS DE CARBONO	<0.5 g	
	De los cuales		
	AZÚCARES	0.0 g	
	PROTEINAS	18.6 g	
	SAL	0.3 g	
FIBRA	<0.5 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



FT 22 FICHA TÉCNICA RABO DE VACUNO SIN HUESO plancha

F. Revisión:	MAYO 2024
Revisa:	EVT
Revisión:	09
Página 2 de 2	

Características microbiológicas	<table border="1"> <tr> <td></td> <td>MICROORGANISMOS</td> <td>n</td> <td>c</td> <td>Resultado</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>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: 6.3 aw: 0.988 No contiene aditivos.</p>														
Alérgenos / OGM	<p>Alérgenos: No contiene alérgenos. No contiene gluten ni demás alérgenos citados en Anexo V, RD 1245/2008. 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, precalentar con la bolsa al baño maría o microondas, abrir la bolsa, escurrir el producto y dorar en plancha o sartén por ambas caras hasta alcanzar como mínimo 75°C en el centro del producto durante 30 segundos. 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	-18°C														
Vida útil	18 meses desde la fecha de fabricación.														

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