



FICHA TÉCNICA DE AGUJA DE AÑOJO AL VACÍO

AGUJA DE AÑOJO AL VACÍO

Referencia	Peso	Unidades
00303400	8-10 Kg aprox.	1

Temperatura
Entre 0 y 7°C
Fabricado por 10.02541/M
para La Abuela Julia, S.L.



1. Datos de la empresa

Razón Social	La Abuela Julia, S.L.	
Dirección	Calle Troya nº 36, 45190 Nambroca	
Teléfono y Fax	Telf.925 36 63 65 / fax 925 36 63 92	
Nº R.G.S.E.A.A.	10.07395/TO	
Persona de contacto	Beatriz de la Cuadra	bcmartin@laabuelajulia.com
Responsable calidad	Luis Martin	lmgarcia@laabuelajulia.com

2. Características del producto

Denominación	Aguja de añojo
Descripción del producto	Pieza tierna y jugosa situada en el tercio posterior del animal, cinco primeras vértebras dorsales en la unión del lomo con el pescuezo
Presentación	Bolsa termosellada
Unidades por envase	1
Peso neto	8-10 Kg
Peso unidad individual	8-10 Kg

3. Ingredientes

Ingredientes	Aguja de añojo
--------------	----------------



FICHA TÉCNICA DE AGUJA DE AÑOJO AL VACÍO

4. Organismo genéticamente modificado

OGM No contiene

5. Condiciones del producto

Vida útil del producto	45 días desde la fecha de envasado
Loteado	Numero secuencial.
Conservación	Conservar entre 0-7° C
Modo de uso	Cocinar completamente antes de su consumo. Una vez abierto consumir preferentemente en 2-3 días.

6. Características del producto

Características microbiológicas

Aerobios mesófilos	$\leq 1.0 \times 10^6$ ufc/g
Enterobacterias totales	$\leq 1.0 \times 10^3$ ufc/g
E. Coli	$\leq 1.0 \times 10^2$ ufc/g
Estafilococos coagulasa +	$\leq 1.0 \times 10^2$ ufc/g
Salmonella en 25g	Ausencia/25g
Clostridium perfringens	$\leq 3.0 \times 10^1$ ufc/g
Enterococos	$\leq 5.0 \times 10^1$ ufc/g

Características Organolépticas

Color y aspecto al corte	Típicos de la carne fresca de añojo.
Aroma y sabor	
Aspecto	
Textura	

7. Método de transporte y distribución




El transporte se realiza en vehículos refrigerados que permitan mantener una temperatura en los productos entre 0 C y 4° C.



FICHA TÉCNICA DE AGUJA DE AÑOJO AL VACÍO

8. Requisitos legales

- Reglamento 852/2004, del Parlamento Europeo del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de Abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento 853/2004, del parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento 2073/2005 y sus modificaciones, de la Comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y sus modificaciones.
- Reglamento 1441/2007 que modifica el Reglamento 2073/2005
- Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.
- Reglamento 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo de 16 de Diciembre de 2008 sobre aditivos
- Reglamento 2015/647 de la comisión por el que se modifica corrigen los anexos II y III del Reglamento 1333/2008

Elaborado	Revisado	Aprobado	Edición	Fecha	Modificaciones
			1	22.08.2018	Edición inicial
T. Calidad	R. Calidad	Adj. gerencia			

CONFORME EL CLIENTE

En caso de no devolver las especificaciones firmadas en el plazo de una semana se entienden que se aceptan las condiciones fijadas