

FICHA TÉCNICA DE CONEJO CANAL

DESCRIPCIÓN

Conejo canal. Cuerpo entero una vez sangrado, despeletado y eviscerado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Peso mínimo: 1.2 Kg

MODO DE EMPLEO

El conejo entero se puede asar o usar las partes despiezados. Asegurarse de su buena cocción. No dejar partes crudas o consumir crudo.

ENVASADO Y ETIQUETADO

Embolsado en atmósfera protectora. Cada envase está identificado con el número de registro sanitario, identificación del productor, fecha de envasado/caducidad, número de lote, condiciones de conservación y peso neto.

FORMATO

El producto se sirve por unidades envasadas en una bolsa en atmósfera protectora.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CADUCIDAD

La caducidad del producto es de 12 días desde la fecha de envasado y se debe almacenar entre 0 y 3 grados. La temperatura de transporte es de 0 a 4 grados.

ALÉRGENOS

No contiene alérgenos.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Aerobios totales: hasta 1×10^5 ufc / g

E. coli: hasta 50 ufc / g

Staphylococcus aureus: hasta 50 ufc / g

Clostridium sulfito reductores: hasta 30 ufc / g

Salmonella: ausencia en 25 g

PAIS DE ORIGEN

España

Matadero José Calatayud e Hijos, S.A.

Polígono Neinver, 26500 Calahorra (La Rioja), Tlf. 941-132386

RS 10.003583/LO y 26.002151/LO

e-mail: calatayud@calatayud-sa.com - web: www.calatayud-sa.com