

| | | | |
|-----------------------------------|--|--|----------------|
| NOMBRE PRODUCTO | ASADURA DE CORDERO FREIXURA DE XAI | | |
| FAMILIA | Despojos rojos de ovino | | |
| COMPOSICIÓN | Corazón y pulmón de cordero crudo | | |
| CARACTERÍSTICAS GENERALES | Despojo rojo procedente directamente de la cadena del matadero, sometido únicamente a lavado, refrigerado. Color rojo vivo y rosado, tacto y olor característicos. Especificaciones microbiológicas: según criterio de laboratorio para despojos crudos, Reglamento 2073/ 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, Reglamento 1441/2007 que modifica el 2073/2005 y norma de calidad del sector, Aneccs 2004. (n=1) | | |
| | Características Físico- Químicas | Aw (Según FDA) | >0.99 |
| | | pH (Según FDA) | 5-7 |
| | Características Microbiológicas | Enterobacteriaceae totales | Sin tolerancia |
| | | Escherichia coliB-glucoronidasa positiva | 1000 ufc/ g |
| Salmonella | | Ausencia en 10 g | |
| CARACTERÍSTICAS DE RIESGO | Producto de baja contaminación microbiana inicial, pero de vida útil corta debido a sus características de composición. | | |
| PRESENTACIÓN COMERCIAL | A granel, en bolsas de plástico aptas para uso alimentario. | | |
| MARCADO SANITARIO Y ETIQUETADO | Según Reglamento CE 853/2004, Reglamento CE 854/2004 y el RD 1334/1999 sobre etiquetado general. Control por lote de matanza | | |
| CONDICIONES DE CONSERVACIÓN | Refrigerado: < a +3° hasta fecha de caducidad. | | |
| FECHA DE CONSUMO PREFERENTE | Refrigerado: Pieza entera: 4 días desde fecha de matanza. | | |
| FORMAS DE CONSUMO ESPERADO | Sometido a tratamiento culinario completo. | | |
| POSIBLES CONSUMIDORES | Toda la población en general. | | |