

NOMBRE PRODUCTO	LENGUA COCIDA DE TERNERA LENGUA CUITA DE VEDELLA		
FAMILIA	Cabeza y derivados de bovino		
COMPOSICIÓN	Lengua de ternera cocida, cloruro sódico, conservantes E-250 y E-252, y colorante E-120.		
CARACTERÍSTICAS GENERALES	<p>Parte de la cabeza de bovino procedente directamente de la cadena del matadero, lavada, cocida y refrigerada</p> <p>Color rojo pálido, áspero al tacto y olor característico.</p> <p>Especificaciones microbiológicas: según criterio de laboratorio para despojos cocidos, 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, Anecás 2004. (n=1)</p>		
	Características Físico- Químicas	Aw (Según FDA)	0.87-0.95
		pH (Según FDA)	~7.5
	Características Microbiológicas	Clostridium sulfito-reductores	100 ufc/ g
		Enterobacteriaceae totales	Sin tolerancia
		Escherichia coli B-glucoronidasa positiva	100 ufc/ g
		Salmonella	Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g	
CARACTERÍSTICAS DE RIESGO	Producto de elevada contaminación microbiana inicial, debido a su localización, sometido a tratamiento térmico completo.		
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 sacrificio. Producto granel		
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Refrigerado: < a +3° hasta fecha de caducidad.		
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	Refrigerado: 4 días		
FORMAS DE CONSUMO ESPERADO	Sometido a tratamiento culinario completo		
POSIBLES CONSUMIDORES	Toda la población en general		