

NOMBRE PRODUCTO	MENUDILLOS DE TERNERA MENUDALL DE VEDELLA			
FAMILIA	Despojos blancos de bovino			
COMPOSICIÓN	Librillo y retículo de ternera crudo			
CARACTERÍSTICAS GENERALES	Despojos procedentes directamente de la línea de sacrificio, sometido únicamente a lavado, refrigeración 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, Anecás 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 elevada contaminación microbiana inicial, debido a su localización.			
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: Pieza entera: 4 días desde fecha de sacrificio.			
FORMAS DE CONSUMO ESPERADO	Sometido a tratamiento culinario completo			
POSIBLES CONSUMIDORES	Toda la población en general			