

NOMBRE PRODUCTO	PATAS DE TERNERA POTES DE VEDELLA		
FAMILIA	Despojos blancos de bovino		
COMPOSICIÓN	Patatas de ternera crudas		
CARACTERÍSTICAS GENERALES	<p>Patatas de bovino procedente directamente de la línea de sacrificio, depilada, lavada, refrigerada y/o congelada. Producto sometido a tratamiento térmico alcanzando los 65°C y manteniéndolo durante 20 minutos.</p> <p>Color rosado, tacto y olor característico.</p> <p>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)</p>		
	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 matanza.		
FORMAS DE CONSUMO ESPERADO	Sometido a tratamiento culinario completo		
POSIBLES CONSUMIDORES	Toda la población en general		