

NOMBRE PRODUCTO	SESOS DE CORDERO CERVELLS DE XAI		
FAMILIA	Cabeza y derivados de ovino		
COMPOSICIÓN	Sesos de cordero crudo		
CARACTERÍSTICAS GENERALES	<p>Sesos de ovino procedente directamente de la cadena del matadero, lavados y refrigerada.</p> <p>Color blanco-rosado, tacto viscoso 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, Aneclés 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 baja contaminación microbiana, debido a su localización. Contaminación en la extracción.		
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		