	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	
	FICHA TECNICA DE LA CARNE LOMO DE RES	**VERSION: 01**
		PAGINAS: 1 de 2

1. CARACTERISTICAS GENERALES



- Procederán de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras y despostadoras autorizadas por la autoridad competente.
- No contendrán residuos de medicamentos o sustancias que por su naturaleza atenten contra la salud del consumidor.
- Cumplirán con los requisitos fijados por la Normatividad Colombiana.
- Los diferentes cortes de res son provenientes del deshuese sometidos a un previo chaqueo superficial

2. COMPOSICION NUTRICIONAL APROXIMADA

Cada 100 gramos		KCal	Prot. g	Grasa g	sodio mg	calcio mg	hierro mg	fósforo mg	potasio mg	vit.A U.I.	vit.B1 mg	vit.B2 mg
Carne vacuna	200	200	19	13	70	9	1.8	-	-	20	0.05	0.14
	255	255	18	20	-	9	1.8	-	-	30	0.05	0.13
	305	305	17	25	-	8	1.7	-	-	40	0.05	0.13
	410	410	14	40	-	7	1.5	-	-	60	0.05	0.11

3. USOS Y APLICACIONES

- Ahumado
- Al horno
- Asado
- Embutidos cárnicos
- Salazón

4. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color	Olor
Rojo, grasa blanca, libre de hematomas,	Carne fresca ,sin olor a rancio

5. CARACTERISTICAS DE RECEPCION

Temperatura entre 0-7ºC., Potencial de Hidrogeno (pH) 5.8 – 6.0

6. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

Mesofilos Aerobios	<100.000 UFC/g
Coliformes Totales	< 500 UFC/g
NMP de coliformes fecales /gr	< 3 UFC/g
E- Coli	< 10 UFC/g
Estifilococo Coagulasa +	< 100 UFC/g
Esporas CSR	<10 UFC/g
Salmonella	Negativo
Listeria Monocytogene	Negativo

Los parámetros microbiológicos especificados se realizan periódicamente como control interno.

7. EMPAQUE

- Piezas enteras empaque en bolsa al vacio flexible
- Porcionada o en trozos en bolsa plástica amarrada y sobre canastas con bolsa canastera x 20 kilos.

8. ALMACENAMIENTO

- Congelar -18ºC máximo o refrigerar a máximo 4°C

9. VIDA UTIL

- Refrigerada: de 5 a 12 días sin perder la cadena de frio
- Congelada: 35 días máximo

10. TRANSPORTE

- Vehículos provistos de sistemas de refrigeración o isotérmicos, de manera que aseguren una temperatura de refrigeración no mayor a 4ºC
- El transporte de productos congelados, contará con sistema de refrigeración que permita mantener temperaturas de congelación (-18ºC) en el producto.
- La carrocería será de materiales aislantes e impermeables que permitan su fácil limpieza