	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD	**Código:** TL-FT-MV-25
		Versión: 01
		Fecha: 2023

FICHA TÉCNICA DE TABLA MOLIDA MARINADA



DESCRIPCION DEL CORTE	La tabla o centro de pierna está ubicada en el cuarto posterior del bovino, en la región de la pierna, este corte se somete a proceso de molido para darle una mejor textura	
CONDICIONES GENERALES	La pieza no debe contener hematomas y debe estar Libre de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos.	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	Color: Rojo a rosado, puede contener cobertura de tonalidad beige; propia del marmóreo de la carne.	
	Aspecto: Consistencia firme al tacto, sueve y no exudativa.	
	Olor: Característico a carne fresca de la especie bovina, sin presencia de olores extraños, ni de descomposición.	
EMPAQUE Y PRESENTACION	Empaque al vacío.	
	Bolsa de empaque al vacío de precorte transparente de alta densidad.	
INSTRUCCIONES DE LA ETIQUETA	Debe de cumplir con lo reglamentado en la Resolución 5109/05, Incluyendo: Nombre del producto, Nombre del proveedor, Fecha de sacrificio, Fecha de empaque o producción, F.V, Lote, recomendaciones de almacenamiento. La etiqueta debe estar en buen estado, de manera tal que pueda ser leída con facilidad y estar inalterada.	
INGREDIENTES	Carne inyectada al 10% con solución en agua de: agua, sal, mezcla de Fosfatos: pirofosfato tetrasodico y triplofosfato de sodio (estabilizantes y emulsificantes; acetato de sodio y sorbato de sodio (Conservantes), eritorbato de sodio (antioxidante).	
REGISTRO SANITARIO	RSA-000543-2015	
CONSERVACION	Se debe de mantener bajo condiciones de congelación a una temperatura de a partir de -18°C	
FECHA DE VENCIMIENTO	Congelación: 8 meses a partir del día de sacrificio.	
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Detección de Escherichia coli O157:H7.	Ausencia
	Detección de Salmonella spp.	Ausencia
	E. coli no O157 (STEC)	Ausencia
	Los productos deben cumplir con los lineamientos establecidos en la resolución 2690 de 2015. Por la cual se establecen las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles	

PRESENTACION COMERCIAL Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Desde 100g hasta 25000g aumentando de 10g en 10g. Este producto es apto para todo tipo de población a partir de los 2 años.
FORMA DE CONSUMO E INSTRUCCIONES DE USO	Requiere cocción para su consumo. Después de abierto consumir en el menor tiempo posible. Es ideal para asado a la barbacoa, preparaciones marinadas como adobos, ahumadas, estofados, y cocidas.
Elabora: Laura Rivas - Ingeniera de alimentos	**Revisa y aprueba:** Jessica Martínez -