



HNOS CASTILLO ALVARADO, S.L.

Manual de APPCC

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)
Planes de Requisitos Previos de Higiene

FICHAS TÉCNICAS

Revisión 1
Página 1 de 1
Junio 2019

FICHA TÉCNICA: CHURRASCO DE VACUNO (47)

NOMBRE Y DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Churrasco de vacuno, preparado de carne para consumir previo cocinado.

INGREDIENTES:

Carne de ternera, sal, pimentón, cebolla, especias, harina de guar (E412), aceite de girasol

ALERGENOS:

PROCESO DE ELABORACIÓN:

1. Recepción materias primas.
2. Preparación carne
3. Macerado
4. Envasado.
5. Almacenamiento.
6. Distribución

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100g de productos
Valor energético: 236 Kcal / 992.30 kJ
Grasas: 14.90 g
De las cuales saturadas: 6.10 g
Hidratos de carbono: 0.20 g
De los cuales azúcares: 0.20 g
Proteínas: 25.20 g
Sal: 0.20 g

TIPO DE ENVASE Y FORMATO:

Bandeja de poliexpan y film de plástico transparente de uso alimentario.
Peso neto: 0.5 kg

SISTEMA DE CONSERVACIÓN Y TEMPERATURA:

Almacenamiento en refrigeración a Tª 0-4°C

VIDA ÚTIL/DURACIÓN:

La vida útil del producto durante la cual se conserva su calidad es de 10 días a partir de la fecha de fabricación.

AMBITO DE COMERCIALIZACIÓN Y PÚBLICO EN GENERAL AL QUE VA DESTINADO:

Este tipo de producto debe ser cocinado completo antes de su consumo, y puede ir destinado a todo tipo de consumidores.

CONDICIONES DE TRANSPORTE A OTROS ESTABLECIMIENTOS:

Transporte en vehículo refrigerado Tª 0- 4°C