

ANGUS LAS SUERTES DEL MONTE	CARNE PICADA ANGUS CONGELADA
FICHA TÉCNICA ELABORADO- VERSIÓN N°1 AGOSTO 2025	

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Denominación comercial	CARNE PICADA ANGUS CONGELADA
INGREDIENTES/ADITIVOS	
- Carne de bovino Angus	

PRESENTACIÓN COMERCIAL
Carne picada de Angus envasada al vacío en bolsas de 500 gr., 1 Kg., 2 Kg. o 5 Kg. Producto congelado.

PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> - Recepción de canal e ingredientes - Despiece - Picado de la carne. - Envasado y etiquetado - Congelación

ALÉRGENOS					
Alérgeno	Presencia	Ingrediente	Alérgeno	Presencia	Ingrediente
Gluten	Ausencia		Sésamo	Ausencia	
Leche	Ausencia		Apio	Ausencia	
Huevo	Ausencia		Mostaza	Ausencia	
Pescado	Ausencia		Crustáceos	Ausencia	
Cacahuete	Ausencia		Moluscos	Ausencia	
Frutos Cascara	Ausencia		Soja	Ausencia	
Sulfitos	Ausencia		Altramuces	Ausencia	


POBLACIÓN DE DESTINO
Dirigido a la población en general

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE
Conservar al menos a -18°C

INDICACIONES DE USO
Producto congelado. Descongelar antes de su consumo. Una vez descongelado, conservar en refrigeración entre 0° y 4°C y consumir en un plazo máximo de 24h. No volver a congelar. Cocinar completamente antes de su consumo.

VIDA ÚTIL
Fecha de caducidad: 4 meses

CONTROL DE CALIDAD
La empresa cuenta con un sistema de autocontrol (Sistema APPCC - Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico), realiza analíticas en laboratorios externos para verificar la calidad y se somete a auditorias de inspección de sus instalaciones por una empresa externa.

CONTROL DE CAMBIOS	FECHA REVISIÓN Y APROBACIÓN
	27 de agosto de 2025 Fdo.:  CUF: 388538871