

ANGUS LAS SUERTES DEL MONTE		DESPIECE ANGUS CONGELADO	
FICHA TÉCNICA ELABORADO- VERSIÓN N°3 SEPTIEMBRE 2025			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO			
Denominación comercial		DESPIECE DE CARNE DE BOVINO ANGUS CONGELADO	
INGREDIENTES/ADITIVOS			
- Carne de bovino Angus			
PRESENTACIÓN COMERCIAL			
Piezas de carne de Angus envasadas al vacío y congeladas. En presentación de envases de 500gr. o 1kg. Productos:			
- Entrecot ANGUS - Solomillo ANGUS - Chuletón ANGUS - Tomahawk ANGUS - Churrasco americano ANGUS - Entraña ANGUS - Vacío ANGUS - Panceta ANGUS - Rabo ANGUS - Lomo ANGUS - Picaña ANGUS - Hueso tuétano ANGUS - Ragout/Osobuco ANGUS - Filetes ANGUS (aguja, cadera, pez, espaldilla, rabillo, etc). - Tapilla, cadera, carrancha, morcillo ANGUS. - Magra para salchichas/cecina/chorizo ANGUS.			
PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN			
- Recepción de canal e ingredientes - Maduración - Despiece - Envasado y etiquetado - Congelación			
ALÉRGENOS			
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 3-5días. No volver a congelar. Cocinar completamente antes de su consumo.			
VIDA ÚTIL			
Fecha de caducidad: 24 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	
V2. Inclusión de piezas de carne. V3. Inclusión de piezas de carne.		10 de septiembre de 2025 Fdo.:  CIF: B08568671	