|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre del fabricante** |  |
| **Numero de NIT** |  |
| **Nombre genérico del alimento** | EJM - LOMO FINO |
| **Nombre comercial** | EJM -LOMO FINO |
| **Descripción del alimento** | EJM:Corte ubicado en la región sublumbar de la canal se encuentra ubicado en la parte interna, debajo de la chata. Es de forma cónica, alargada y aplanada de arriba hacia abajo. Es un músculo que presenta poco tejido conectivo y graso, es apto para cocción rápida.**DIMENSIONES**Canastillas plásticas 15 - 20 Kg aproximadamente por canastilla**PESO**El producto debe tener un peso ≥ 1.4 KG por unidad |  |
| **Nombre especifico de los ingredientes** | EJM: Carne de ganado bovino sacrificado en condiciones higiénicas declarado apto para el consumo humano. Características de canal cinco estrellas: de sexo macho, edad máximo 2.5 años, peso mínimo de 230 Kg, conformación entre excelente y buena (E-B) y un grado de acabado moderado (0-1). |
| **Forma de consumo** | EJM:Es un músculo que presenta poco tejido conectivo y graso, es apto para cocción rápida |
| **Características microbiológicas**EMJ: | **PARAMETRO (Unidades)** | **LIMITE** |
| E. coli | Ausente en 25 g |
| Coliformes Fecales: | 1.100 NMP/g máximo |
| Estafilococo Coagulasa (+) | 1000 UFC/gr máximo |
| Esporas Sulfito Reductoras | 1000 UFC/gr máximo |
| Salmonella | Ausente en 25gSe cumple con la legislación. NTC 1325 (quinta actualización) |
| **Características Sensoriales y Fisicoquímicas** | Color | EJM:Rojo cerezo uniforme.\*\* Las carnes empacadas al vació presentan un color rojo oscuro o marrón debido a la falta de oxigeno. Este color se recupera después de 20 – 30 min. de abierto el empaque\*\* Las carnes empacadas al vació presentan un olor característico del ácido láctico este olor desaparece tan pronto el producto se oxigena 20 – 30 min. En condiciones de refrigeración. |
| Olor | EJM:Característico suave, no presentar olores pútridos, ácidos ó rancios.\*\* |
| Sabor | EJM:Cárnico suavemente condimentado y ahumado |
| Textura | EJM:Firme, elástica y ligeramente húmeda, no pegajosa |
|  EJM: pH 5,6 + 0.2 und. Refrigeración : 2 + 2 |
| **Características del empaque** | EJM:Empacado al vacío en bolsa, Co-extruido de alta barrera |
| **Etiqueta**  | EJM:El producto es identificado de acuerdo a los requisitos de la resolución 810 de 2021, con la siguiente información:Nombre del productoLoteFecha de VencimientoPeso del productoInstrucciones de conservaciónNombre, Dirección y Teléfono del procesadorIndustria colombiana---Y demás información solicitada--- |
| **Empaque, presentación** | EJM:Empaques y embalajes de primer uso, aptos para el contacto directo con alimentos Empaque: Bolsa PEBD (Polietileno Baja Densidad)Bolsa Vacío: Compuesto por multicapas de copolimeros, cada una de las cuales aportan cualidades para la conservación del producto como son: encogimiento mejorado, apariencia superior, mayor resistencia a grasas, barrera al oxigeno y protección.Embalaje: Canastillas plásticas 15 - 20 Kg aproximadamente por canastilla |
| **Vida útil, Fecha de vencimiento** | EJM:Producto empacado en Polietileno, En condiciones adecuadas de refrigeración 7 días.Producto Empacado al Vacío bajo condiciones adecuadas de refrigeración 30 días |
| **Condiciones de transporte, almacenamiento y conservación** | EJM:Refrigeración a una temperatura de 0°C a 4°C bajo condiciones sanitarias adecuadas. El transporte es realizado en Vehículos refrigerados o termo aislados. De acuerdo a los requisitos de la resolución 2505 de 2004, Temperatura máxima del producto en el transporte 4 ºC |
| **Controles especiales durante la distribución** | EJM:Cadena de frío.  |
|  |  |