

Tratamiento térmico, vida de anaquel estable

Plan HACCP– Tratamiento térmico, vida de anaquel estable

Descripción del Producto

NOMBRE COMÚN:	carne seca, tiras de carne seca, carne seca ahumada, productos ahumados no hechos de carne, bocadillos de carne seca
CARACTERÍSTICA DEL PRODUCTO	Listo para su consumo
¿TIPO DE EMPAQUE?	Empaque al vacío, bolsas de plástico empacadas al vacío, empacado a granel en bolsas de plástico.
¿TIEMPO DE VIDA DE ANAQUEL Y A QUÉ TEMPERATURA?	1 año a temperatura ambiente
¿CÓMO SERÁ VENDIDO?	Vendido al mayoreo y menudeo
INSTRUCCIONES DE ETIQUETADO:	Etiqueta estándar con declaración de los ingredientes y con la nota “refrigérese después de abierto”
¿SE NECESITA UN CONTROL DE DISTRIBUCIÓN ESPECIAL?	Código del lote basado en la fecha de producción anotado a un lado de la etiqueta.

Tratamiento térmico, vida de anaquel estable

BORRADOR

Versión 01/26/06. Reemplaza el resto de las versiones