Lote: 6 (significa buey) xxxx (año y mes de entrada en la sala de despiece, yyyy (número correlativo anual)

Vida útil: 24 meses

Condiciones de almacenamiento:
Conservar en un lugar fresco y seco, a no más de 15ºC; su temperatura óptima de conservación es sobre 5ºC

Transporte: Refrigerado

Distribuye:
Cárnicas Carro Bierzo S.L. Vía de la Plata 3, 24793, Valderrey, León. CIF:B24581761. Nº registro sanitario: 10.024517/LE Teléfono, +0034 987664227. carnesrojas@bodegaelcapricho.com.

Nº registro sanitario: 10.024517/LE
Elaborado en: (Industrias Quiñones S.L.) 10.05378/LE

Datos del etiquetado:
El capricho como marca comercial. Razón social de Cárnicas Carrobierzo S.L. Óvalo con nuestro registro sanitario / Origen / Elaborado en / Lote / Fecha de producción / Consumo preferente / Peso neto / Ingredientes / Alérgenos / Valor nutricional / Condiciones de conservación.

Legislación:

Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por la que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.

REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) no 1924/2006 y (CE) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) no 608/2004 de la Comisión.

Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.La última modificación es por el R.D. 1338/2011, de 3 de octubre, por el que se establecen distintas medidas singulares de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios

Reglamento (CE) nº 2074/ 2005, de la comisión por, de 5 de noviembre de 2005 por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en en Reglamento nº 853/ 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) nº882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE)852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) mº 853/2004 y (CE) nº 854/2004 (Diario Oficial de la Unión Europea L 338, de 22 de diciembre).

Reglamento (CE) nº 2073/ 2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (CE) 852/ 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) 853/ 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Reglamentos (CE) 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados a consumo humano.

Real Decreto 1698/2003, de 12 de diciembre, por el que se establecen las disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno. La última modificación del R.D. 1698/2003 es por el Real Decreto 543/2016, de 25 de noviembre, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno

R.D. 1334/ 1999, de 31 de Julio, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los productos Alimenticios. (BOE nº 202, de 24/08/99). La última modificación es por el R.D. 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

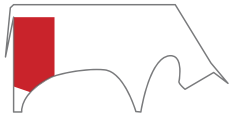
R.D. 1808/1991, menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.

EL CAPRICHO
carnesrojas@bodegaelcapricho.com

CECINA DE BUEY PREMIUM

Código: 98437017642643
Denominación del producto: Cecina de buey premium
Ingredientes: Carne de buey 100% y sal común
No contiene alérgenos
Tratamientos aplicados al producto: Salado, asentamiento durante 45-60 días, secado natural hasta 3 años

La cecina es un bocado de reyes obtenido de nuestros animales que han acumulado esas vetas mágicas de grasa que al fundir en boca inundan nuestro paladar de sabores y matices.
Las piernas de nuestros bueyes son cuidadosamente despiezadas en cuatro partes: tapa, contra, babilla y cadera; las sumergimos en una montaña de sal y esperamos el tiempo que el Maestro cecinero considere para cada pieza. Después comienza la primera fase de secado y asentamiento a temperatura constante y humedad controlada. En el último proceso de secado se suman el arte y la sabiduría del Maestro para controlar la velocidad y la dirección de secado y la mano de manteca del propio buey que protegerá la superficie. La lentitud del tiempo es el perfecto aliado para llegar a un producto sublime. La servimos en piezas enteras, tacos y loncheados. La premium corresponde a cortes con una infiltración más alta y un envejecimiento en bodega que en ocasiones llega hasta los cuatro años.



Peso y medidas:
Peso aproximado de la pieza entre 1,5 kg y 5 kg
Medidas: largo 27 cm, ancho 25 cm y espesor 8 cm
1 unidad /bolsa. 6-8 bolsas/caja

Envase y embalaje:
Bolsa de plástico alimentario transparente de 40x50 cm (tara de la bolsa 40 g)
Caja de cartón de 58x38x23,5 cm (tara de la caja 1 kg)
Paletizado de 28 cajas por palé (tara del palé 20 kg)

Características microbiológicas:

	LEGISLACION Reglamento 2073/2005 que es modificado por el 1441/2007	**RECOMENDACION** RD3484/200 (derogada)	**UNIDADES**
Aerobios mesófilos		10000	ufc/g
Listeria monocytogenes vida útil		100	ufc/g
Salmonella		Ausencia	/25g

Características organolépticas:
Color rojo terracota. Textura firme y delicada. Sabor profundo e intenso, sabores minerales, dulces y complejos. Largo.
Aspecto austero en el exterior y delicado en el interior.

Otras características:
Ausencia de organismos genéticamente modificados (OGM)
Apto para cliente celíaco
No apto para cliente halal
No apto para cliente kosher

Información nutricional:

** Valores medios por 100 g. Estos valores son aproximados.*

Valor energético:	228 kcal
Grasas:	7,2 g
Hidratos de carbono:	5,7 g
Proteínas:	35,16 g
Sal	3,6 g

Fecha: 8 de Febrero 2018
Revisión nº1
Responsable: Noemí Bustillo