

Lote: 2 (significa vaca) xxxx (año y mes de entrada en la sala de despiece, yyyy (número correlativo anual)

Vida útil: 9 meses desde la fecha de sacrificio que aparece en la etiqueta. Preferiblemente, consumir antes de los 180 días desde la fecha de sacrificio.

Transporte: Refrigerado.

Condiciones de almacenamiento:

Suspendidos verticalmente en cámara de refrigeración entre 0 y 3°C o apoyados horizontalmente siempre que respire o circule el aire por debajo (sobre una balda con rejilla). Es muy importante controlar la humedad, que no supere el 60%. La cámara deberá ser solo para carne. Debemos sacar el chuletero de la malla que lo protege en el transporte porque si no, no le deja respirar y cría mohos. Debemos vigilar que no críe mohos. Para ello, limpiaremos la superficie con papel o un trapo seco. Si sólo podemos apoyarlos, debemos hacerlo sobre una superficie que les permita respirar y que circule el aire por debajo (sobre una balda con rejillas o agujeros). Debe ser por la parte del hueso, no de la grasa. Cualquier parte del lomo en contacto con algo, se oxida. Recomendación: Aconsejamos retirar las tapas del lomo alto e investigar con ellas para otras elaboraciones, como pueden ser guisos, tar tar, pastramis o cocinados a baja temperatura.

Distribuye:

Cárnicas Carro Bierzo S.L. Vía de la Plata 3, 24793, Valderrey, León. CIF: B24581761. Teléfono, +0034 987664227. carnesrojas@bodegaalcapricho.com.

Nº registro sanitario 10.024517/LE

Datos del etiquetado: Denominación del producto (incluyendo la categoría; buey) / El capricho como marca comercial. Razón social de Cárnicas Carrobierzo S.L. Óvalo con nuestro registro sanitario / Producto congelado / Crotal / Nacido en / Criado en / Fecha de nacimiento / Sacrificado en / Fecha de sacrificio / Despiece en / Peso / Lote / Fecha de congelación / Consumir preferentemente antes del / Sexo / Indicaciones internas en relación a: color de la grasa, cantidad de grasa (1 lo mínimo y 5 lo máximo), y raza / Código de barras / 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 el 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) nº 882/2004 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) nº 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.

CHULETERO DE VACA DE TRABAJO

Código: 98437017642308

Denominación del producto: Chuletero de vaca de trabajo

Ingredientes: Carne de vaca 100%

No contiene alérgenos

Tratamientos aplicados al producto: Maduración en seco, entre 90 y 120 días, dependiendo de muchos factores como son la raza, al edad del animal, la cantidad de grasa y el carácter.

Acuñamos este nombre de “vaca de trabajo” en su día para indicar que es una vaca cuidada de forma diferente. Son vacas con una gran limpieza hormonal ya que no han parido por lo menos en el último año; limpieza hormonal que lo acerca al buey en el sentido de que ambos animales tienen una carne y grasa sin esta alteración.



Peso y medidas:

Peso aproximado de la pieza entre 30 kg y 50 kg
Medidas aproximadas: largo 107 cm, ancho 35 cm y espesor 25 cm
2 chuleteros / caja.

Envase y embalaje:

Funda de microfibra alimentaria
Caja de cartón de 126x45x32 cm (tara de la caja 3 kg)
1 chuletero/caja
Paletizado de 6 cajas por palé (tara del palé 20 kg)

Características microbiológicas:

	LEGISLACIÓN	RECOMENDACIÓN	UNIDADES
	Reglamento 2073/2005 que es modificado por el 1441/2007	CENAN 1982	
Aerobios mesófilos		1000000	ufc/g
Enterobacterias totales		100	ufc/g
Salmonella	Ausencia		/25g
Listeria monocytogenes antes de su venta	Ausencia		/25g
Listeria monocytogenes vida útil	100		ufc/g
Escherichia coli		10	ufc/g

Características organolépticas:

Va cortado a la 3ª costilla. Color rojo pálido. Textura compacta. Sabor láctico con toques minerales y dulces. Aspecto untuoso. Normalmente de menor tamaño que el chuletero de buey.

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	352 kcal/ 1278 kJ
Grasas:	29,6 g
de las cuales saturadas,	13,6 g
Hidratos de carbono:	0,6 g
de los cuales azúcares	0,11 g
Proteínas:	20,9 g
Sal	0,11 g
Ácidos grasos monoinsaturados	15,4 g
Ácidos grasos poliinsaturados	0,57 g

Fecha: 15 de Noviembre 2017

Responsable: Noemí Bustillo



EL CAPRICO

carne@bodegaalcapricho.com