

Lote: 1 (significa buey) xxxx (año y mes de entrada en la sala de despiece, yyyy (número correlativo anual)

Vida útil: 2 años desde la fecha de congelación que viene en la etiqueta. Una vez descongelado, consumir antes de 10 días.

Transporte: En congelación.

Condiciones de almacenamiento:
El almacenamiento se hará en cámaras de conservación de producto congelado a temperatura inferior a -18°C. Para consumir, descongelar el producto en cámara de refrigeración, entre 0°C y 10°C, manteniendo la bolsa de vacío, para evitar que se oxide. No congelar después de descongelado.

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 pref. antes del / Sexo / Indicaciones internas en relación a: color de la grasa, cantidad de grasa (1 lo mínimo y 5 lo máximo), infiltración (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 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 CAPRICHÓ
carnesrojas@bodegaalcapricho.com

CARPACCIO

Código: 98437017642247
Denominación del producto: Carpaccio de entrecot de vaca ultracongelado
Ingredientes: Carne de vaca 100%
No contiene alérgenos
Tratamientos aplicados al producto: Maduración sobre 180 días, deshuesado, modelado u ultracongelado

El carpaccio es un corte que se obtiene del chuletero, en este caso de vaca. Sometido a largas maduraciones transmite la cultura del reposo y la calma y todo el trabajo que hay detrás. En la boca es envolvente, con múltiples matices y una textura increíble (delicada).



Peso y medidas:
Peso aproximado de la pieza entre 2,5 kg y 4,5 kg
Medidas: largo 25 cm, ancho 16 cm y espesor 12 cm
1 unidad/rollo de film alimentario 5-6 uidades/caja

Envase y embalaje:
Film alimentario transparente y bolsa de vacío de 40x40
Caja de cartón de 38x29x19,5

Características microbiológicas:

	LEGISLACIÓN	RECOMENDACIÓN	UNIDADES
	Reglamento 2073/2005 que es modificado por el 1441/2007	RECENAN 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:
Color rojo oscuro. Textura delicada por la maduración. Sabor antiguo, complejo, con muchos matices. Aspecto puro y primitivo

Para consumir: Sacarlo 45 minutos antes del pase o del consumo a temperatura ambiente para que se descongele un poco y podamos cortarlo con la cortadora. Durante el pase, lo dejamos en refrigeración y una vez utilizado, lo envasamos al vacío y lo metemos en la cámara de conservación de producto congelado. En el plato no requiere más que un poco de sal y un buen aceite de oliva.

Otras características:
Ausencia de organismos genéticamente modificados (OGM)
Apto para cliente celiaco
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

