

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@bodegaelcapricho.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 / Nacido en / Criado en / Sacrificado en / Fecha de sacrificio / Despiezado en / Lote / Condiciones de conservación / Raza / Fecha de consumo preferentemente

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.

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.

HUESOS CON TUÉTANO

Código: 98437017642520

Denominación del producto: Huesos con tuétano

Ingredientes: Carne de buey 100%

No contiene alérgenos

Tratamientos aplicados al producto: Ninguno

Enteros, cortados transversal o longitudinalmente, son muy apropiados para la brasa aunque se pueden hacer otro tipo de platos como: sopas, tostas... Tienen un profundo e intenso sabor.



Peso y medidas:

Cortados longitudinalmente aproximadamente 14 cm de largo y peso 400 g

Cortados transversalmente aproximadamente 7 cm de alto y peso 400 g

(Solicitar si se precisan otras medidas)

Envase y embalaje:

Bolsa de plástico alimentario transparente

Caja de cartón de 38x29x19,5 cm (tara de la caja 525 g)

Paletizado de 28 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:

Color marfil, crema y blanco, Textura mantecosa por el tuétano que contienen. Sabor auténtico e inconfundible.

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



EL CAPRICHO

carnesrojas@bodegaelcapricho.com

