

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

Vida útil: 12 meses

Condiciones de almacenamiento:

Conservar en un lugar fresco y seco, a no más de 15°C, su temperatura óptima de conservación es sobre 2°C o 5°C

Transporte: Refrigerado

Distribuye:

Cárnicas Carro Bierzo S.L. Vía de la Plata 3, 24793, Valderrey, León. CIF:B24581761. N° registro sanitario: 10.024517/LE. Teléfono, +0034 987664227. carnesrojas@bodegaelcapricho.com.

N° registro sanitario: 10.024517/LE

Elaborado en: (Embutidos J. Fernández S.L) 10.09433/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 / 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) n° 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 n° 853/ 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) n° 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) n°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) m° 853/2004 y (CE) n° 854/2004 (Diario Oficial de la Unión Europea L 338, de 22 de diciembre).

Reglamento (CE) n° 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

SALCHICHÓN

Código: 98437017642193

Denominación del producto: Salchichón de buey

Ingredientes: Carne magra de buey 49%, carne de falda de buey 21%, papada de cerdo ibérica 30%, sal, lactosa, dextrosa, especias, dextrina, azúcar, estabiizantes (E-450u, E-451i), antioxidante (E-316), conservador (E-252) y colorante (E-120)

Contiene lactosa

Tratamientos aplicados al producto: Picado, embutido y secado

La carne de buey se une con la de cerdos ibéricos y astur-celtas para dar una mezcla riquísima con sabor a pimienta que la hacen única.



Peso y medidas:

Peso aproximado de la pieza entre 500 g y 700 g
Medidas: largo 22 cm, ancho 9 cm y espesor 4 cm
1 unidad /bolsa. 35-40 bolsas/caja

Envase y embalaje:

Bolsa de plástico alimentario transparente de 40x50 cm (tara de la bolsa 40 g)
Caja de cartón de 58x40x25 cm (tara de la caja 1 kg)
Paletizado de 28 cajas por palé (tara del palé 20 kg)

Características microbiológicas:

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

Características organolépticas:

Color rosado. Aspecto consistente. Sabor noble con aromas de pimienta. Aspecto, con solera.

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	520 kcal
Grasas:	41,1 g
de las cuales saturadas,	16,8 g
Hidratos de carbono:	3 g
de los cuales azúcares	0,38 g
Proteínas:	27,8 g
Sal	3,16 g

Fecha: 8 de Febrero 2018

Revisión nº1

Responsable: Noemí Bustillo

