

FICHA TÉCNICA

Denominación legal del producto:

Chuleta de Ternera Gallega Suprema ECO

Descripción del producto: La chuleta destaca por su intenso y agradable sabor y por su extraordinaria jugosidad y succulencia.

Por ello, a los amantes de la carne les gusta prepararla a la brasa y aprovechar al máximo su sabor.

Origen: España **Peso:** Variable, según conformación del animal y raza.

Tratamientos: Refrigeración (una vez obtenida en despiece, almacenamiento en refrigeración).

Vida útil (caducidad): En refrigeración (0º- 4ºC), 14 días desde la fecha de despiece.

Conservación: Refrigerado a temperatura de conservación de entre 0º y 4ºC.

Características (físicas) organolépticas:

OLOR: -
COLOR: -
TEXTURA: -
ASPECTO: -

Características de seguridad microbiológicas: Criterios recomendados por el CENAN en carnes refrigeradas:
Aerobios mesófilos < 106/g, enterobacterias < 102/g, E. Coli < 10/g, S. aureus < 102/g y salmonella, ausencia en 25 g

Características de seguridad químicas: pH 5, 5 – 5, 9

Valores nutricionales

VALORES MEDIOS POR CADA 100g	
VALOR ENERGÉTICO	- / -
GRASAS	-
L DE LAS CUALES SATURADAS	-
HIDRATOS DE CARBONO	-
L DE LOS CUALES AZÚCARES	-
PROTEÍNAS	-
SAL	-

OMG's: Se trata de producto no modificado genéticamente.

Alérgenos (Rgto 1169/2011): No contiene.

Presentación del producto: Pieza en bolsa plástica, embaladas en la caja de cartón con etiquetado en el exterior de la caja.

Uso previsto: Necesita de un completo cocinado antes de su consumo.

Población de destino: Todos los grupos de población.

Distribución: Transporte en vehículo frigorífico autorizado, de manera que la temperatura de la carne no supere nunca los 7ºC.

Normativa de aplicación (entre otras):

- Reglamento (CE) nº852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento 853/2004, del parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.
- Reglamento (UE) 1169/2011 de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- Real Decreto 1698/2003, de 12 de diciembre, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de lacarne de vacuno.

Etiquetado: Cada pieza y caja, externamente lleva una etiqueta adherida con las indicaciones obligatorias del Reglamento 1169/2011 así como las del Real Decreto1698/2003 por el que se establece el etiquetado específico para la carne de vacuno. También lleva Código de Barras.

