

FICHA TÉCNICA

Denominación legal del producto:

Carne para guisar **CON** hueso de Ternera Gallega Suprema ECO

Descripción del producto: Corte ideal para asar o estofar. Sumérgete en la ternura y sabor profundo de la espalda y aguja de ternera gallega.

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: Suave, característico de la carne. Ausencia de olores anómalos o de putrefacción.
COLOR: Rojo brillante, húmedo, vivo y limpio. TEXTURA: Jugoso. No pegajoso al tacto.
ASPECTO: Consistencia firme y compacta.

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

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

Alérgenos (Rgto 1169/2011): No contiene.

Presentación del producto: Pieza en bolsa plástica, embaladas en 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) nº 852/2004 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 Decreto 1698/2003 por el que se establece el etiquetado específico para la carne de vacuno. También lleva Código de Barras.



Valores nutricionales

VALORES MEDIOS POR CADA 100g	
VALOR ENERGÉTICO	200kl / 200kcal
GRASAS	200g
↳ DE LAS CUALES SATURADAS	200g
HIDRATOS DE CARBONO	200g
↳ DE LOS CUALES AZÚCARES	200g
PROTEÍNAS	200g
SAL	200g