

## FICHA TÉCNICA

### Denominación legal del producto:

Carne de guisar **SIN** hueso de Ternera Gallega Suprema ECO

**Descripción del producto:** Ternera gallega especial para cocer. De la parte de la falda y pecho se consigue una carne excelente para guisos, caldos...puesto que es una carne muy tierna y exquisita que aportará un sabor inconfundible.

**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)

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:** -

**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.



### 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	-