

WELCOME TO

# LANZÁN

## GANADERÍA

CASTROLANZÁN - BARALLA - LUGO

DESDE 1709

Comprometidos con la excelencia, cuidamos cada detalle para ofrecer carne de la más alta calidad, respetando el bienestar animal y el entorno natural.



LA GANADERIA

# Quienes somos y de donde venimos

Somos una ganadería tradicional con registros oficiales de actividad desde principios del siglo XVII. Una ganadería familiar ubicada en un entorno privilegiado en la montaña de la comarca de los ancares de Lugo.

Utilizamos un sistema de manejo semiextensivo, donde las vacas salen a pastar todos los días al campo acompañadas de sus crías, recogándose a las noches para una mayor seguridad y bien estar animal, en donde unas instalaciones de última generación ayudan a un buen confort, proporcionando un complemento alimenticio a base del forraje recogido en la granja.

La granja dispone de los sellos de Ternera Gallega Suprema que asegura la lactancia de os terneros durante su proceso de cría y el de Granja Ecológica que certifica el manejo, instalación, y alimentación natural, sin productos químicos en los campos ni en los piensos (a base de cereal y legumbre)



CALIDAD

# Certificados de calidad

Nuestra empresa cuenta con diversos certificados que garantizan altos estándares de calidad. Trabajamos con dedicación para asegurar que nuestros productos cumplan con las normativas más exigentes, ofreciendo así la máxima garantía de calidad a nuestros clientes.



ES-ECO-022-GA  
Agricultura UE



LA PRODUCTOS

# Productos de Ternera Gallega Suprema Ecológica



# FILETEADO



## FILETE PREMIUM

Los filetes premium son aquellos que provienen de las partes más nobles de la ternera, tales como la cadera que es la parte más alta de la pata trasera, muy magra y blanda; la babilla, parte más tierna de la pata ó el centro de la espaldilla que se encuentra en el cuarto delantero del animal.

[Ver ficha técnica](#)



## FILETE EXTRA

Esta pieza de carne se caracteriza por su exquisito sabor, ternura y jugosidad. Estos filetes se obtienen de diferentes partes de la ternera, garantizando una carne suave y delicada.

[Ver ficha técnica](#)



## PICAÑA

La picaña de ternera es una pieza de carne que destaca por la jugosidad que le proporciona la capa de grasa que posee en uno de sus laterales. Es un corte procedente de la cadera, una zona realmente tierna, y sus características la convierten en ideal para ser preparada a la brasa o al horno.

[Ver ficha técnica](#)



## FICHA TÉCNICA

### Denominación del producto:

Filete premium de Ternera Gallega Suprema ECO

**Descripción del producto:** Los filetes premium son aquellos que provienen de las partes más nobles de la ternera, tales como la cadera que es la parte más alta de la pata trasera, muy magra y blanda; la babilla, parte más tierna de la pata ó el centro de la espaldilla que se encuentra en el cuarto delantero del animal.

**Origen:** España/Galicia **Peso:** Variable, según peso y conformación del animal.

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

**Vida útil (caducidad):** En refrigeración (0º- 4ºC), 21 días desde la fecha de despiece.

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

### Características (físicas) organolépticas:

**OLOR:** -  
**COLOR:** - De rosa a rojo suave.  
**TEXTURA:** - Su textura es suave y con músculo de grano fino.  
**ASPECTO:** - Al corte presenta un aspecto magro, de consistencia firme, ligeramente húmedo y brillante, con grasa de color blanco nacarado y suaves irisaciones amarillentas, distribuida homogéneamente.

**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

### Información nutricional

#### VALORES MEDIOS POR CADA 100g

VITAMINAS	CANTIDAD / APORTE A LA DIETA BÁSICA
B1 TIAMINA	0.12 MICROGRAMOS / 8%
B2 RIBOFLAMINAS	0.2 MICROGRAMOS / 13%
B3 NIACINA	6.8 MICROGRAMOS / 35%
B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO	1.00 MICROGRAMOS / 12%
B6	0.60 MICROGRAMOS / 15%
B12	2.20 MICROGRAMOS / 73%

MINERALES	CANTIDAD	APORTACIÓN A LA DIETA BÁSICA
CALCIO	12mg	2%
FÓSFORO	210 mg	25%
HIERRO	2.9mg	23%
MAGNESIO	25mg	9%
PROTEINAS	22,15g	48%

**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 la carne 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.



## FICHA TÉCNICA

### Denominación del producto:

Filete extra de Ternera Gallega Suprema ECO

**Descripción del producto:** Esta pieza de carne se caracteriza por su exquisito sabor, terniza y jugosidad. Estos filetes se obtienen de diferentes partes, garantizando una carne suave y delicada. Su preparación es sencilla en plancha, ya que es muy tierna y jugosa

**Origen:** España/Galicia **Peso:** Variable, según peso y conformación del animal.

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

**Vida útil (caducidad):** En refrigeración (0º- 4ºC), 21 días desde la fecha de despiece.

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

### Características (físicas) organolépticas:

OLOR: -  
COLOR: -De rosa a rojo suave  
TEXTURA: - Su textura es suave y con músculo de grano fino  
ASPECTO: - Al corte presenta un aspecto magro, de consistencia firme, ligeramente húmedo y brillante, con grasa de color blanco nacarado y suaves irisaciones amarillentas, distribuida homogéneamente

**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

### Información nutricional

#### VALORES MEDIOS POR CADA 100g

VITAMINAS	CANTIDAD / APOORTE A LA DIETA BÁSICA
B1 TIAMINA	0.12 MICROGRAMOS / 8%
B2 RIBOFLAMINAS	0.2 MICROGRAMOS / 13%
B3 NIACINA	6.8 MICROGRAMOS / 35%
B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO	1.00 MICROGRAMOS / 12%
B6	0.60 MICROGRAMOS / 15%
B12	2.20 MICROGRAMOS / 73%

MINERALES	CANTIDAD	APORTACIÓN A LA DIETA BÁSICA
CALCIO	12mg	2%
FÓSFORO	210 mg	25%
HIERRO	2.9mg	23%
MAGNESIO	25mg	9%
PROTEINAS	22,15g	48%

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

**Alérgenos (Rgto 1169/2011):** No contiene.

**Presentación del producto:** Pieza en bolsa plástica envasada al vacío, 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 la carne 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.

## FICHA TÉCNICA

### Denominación del producto:

Picaña de Ternera Gallega Suprema ECO

**Descripción del producto:** La picaña de ternera es una pieza de carne que destaca por la jugosidad que le proporciona la capa de grasa que posee e procede de la cadera, una zona realmente tierna, y sus características la convierten en ideal para ser preparada a la brasa o al horno.

**Origen:** España/Galicia **Peso:** Variable, según peso y conformación del animal.

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

**Vida útil (caducidad):** En refrigeración (0º- 4ºC), 21 días desde la fecha de despiece.

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

### Características (físicas) organolépticas:

**OLOR:** -  
**COLOR:** - De rosa a rojo suave.  
**TEXTURA:** - Su textura es suave y con músculo de grano fino.  
**ASPECTO:** - Al corte presenta un aspecto magro, de consistencia firme, ligeramente húmedo y brillante, con grasa de color blanco nacarado y suaves irisaciones amarillentas, distribuida homogéneamente.

**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

### Información nutricional

#### VALORES MEDIOS POR CADA 100g

VITAMINAS	CANTIDAD / APORTE A LA DIETA BÁSICA
B1 TIAMINA	0.12 MICROGRAMOS / 8%
B2 RIBOFLAMINAS	0.2 MICROGRAMOS / 13%
B3 NIACINA	6.8 MICROGRAMOS / 35%
B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO	1.00 MICROGRAMOS / 12%
B6	0.60 MICROGRAMOS / 15%
B12	2.20 MICROGRAMOS / 73%

MINERALES	CANTIDAD	APORTACIÓN A LA DIETA BÁSICA
CALCIO	12mg	2%
FÓSFORO	210 mg	25%
HIERRO	2.9mg	23%
MAGNESIO	25mg	9%
PROTEINAS	22,15g	48%

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

**Alérgenos (Rgto 1169/2011):** No contiene.

**Presentación del producto:** Pieza en bolsa plástica envasada al vacío, 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 Decreto 1698/2003 por el que se establece el etiquetado específico para la carne de vacuno. También lleva Código de Barras.



# CHULETERO



## T-BONE

El T-Bone se denomina como el corte por excelencia donde podemos contemplar dos de las partes más deliciosas; el solomillo con su textura tierna y el entrecot con su presencia y jugosidad una mezcla que altece la mejor de las experiencias.

[Ver ficha técnica](#)



## CHULETÓN

El chuletón parte noble de la ternera, uno de los cortes tradicionales por excelencia para disfrutar solo o en compañía de los sabores más exquisitos.

[Ver ficha técnica](#)



## CHULETA

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.

[Ver ficha técnica](#)

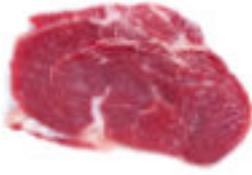


## ENTRECOT

Una carne de color rojo púrpura, con poca infiltración de grasa, excelente aroma y ternura, y con un sabor potente y permanente.

[Ver ficha técnica](#)

## SOLOMILLO



El Solomillo de Ternera Gallega tiene un color rojo similar a la cereza y pequeñas vetas de grasa, conocidas como vetas, que le confieren una gran potencia en boca, con un fuerte sabor, intensidad y persistencia, además de su textura fibrosa, por lo que es una carne recomendada para públicos con un paladar exquisito.

[Ver ficha técnica](#)





## FICHA TÉCNICA

### Denominación del producto:

T-Bone de Ternera Gallega Suprema ECO

**Descripción del producto:** El T-Bone se denomina el corte por excelencia donde podemos contemplar dos de las partes más deliciosas; el solomillo con su textura tierna y el entrecot con su presencia y jugosidad son una mezcla que lo convierte en la mejor de las experiencias.

**Origen:** España/Galicia **Peso:** Variable, según su peso y conformación del animal.

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

**Vida útil (caducidad):** En refrigeración (0º- 4ºC), 21 días desde la fecha de despiece.

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

### Características (físicas) organolépticas:

**OLOR:** -  
**COLOR:** - De rosa a rojo suave.  
**TEXTURA:** - Su textura es suave y con músculo de grano fino.  
**ASPECTO:** - Al corte presenta un aspecto magro, de consistencia firme, ligeramente húmedo y brillante, con grasa de color blanco nacarado y suaves irisaciones amarillentas, distribuida homogéneamente.

**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

### Información nutricional

VALORES MEDIOS POR CADA 100g	
VITAMINAS	CANTIDAD / APORTE A LA DIETA BÁSICA
B1 TIAMINA	0.12 MICROGRAMOS / 8%
B2 RIBOFLAMINAS	0.2 MICROGRAMOS / 13%
B3 NIACINA	6.8 MICRORAMOS / 35%
B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO	1.00 MICROGRAMOS / 12%
B6	0.60 MICROGRAMOS / 15%
B12	2.20 MICROGRAMOS / 73%

MINERALES	CANTIDAD	APORTACIÓN A LA DIETA BÁSICA
CALCIO	12mg	2%
FÓSFORO	210 mg	25%
HIERRO	2.9mg	23%
MAGNESIO	25mg	9%
PROTEINAS	22,15g	48%

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

**Alérgenos (Rgto 1169/2011):** No contiene.

**Presentación del producto:** Pieza en bolsa plástica envasada al vacío, 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 Decreto 1698/2003 por el que se establece el etiquetado específico para la carne de vacuno. También lleva Código de Barras.



## FICHA TÉCNICA

### Denominación del producto:

Chuletón de Ternera Gallega Suprema ECO

**Descripción del producto:** El chuletón parte noble de la ternera, uno de los cortes tradicionales por excelencia para disfrutar solo o en compañía de los sabores más exquisitos.

**Origen:** España/Galicia **Peso:** Variable, según peso y conformación del animal.

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

**Vida útil (caducidad):** En refrigeración (0º- 4ºC), 21 días desde la fecha de despiece.

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

### Características (físicas) organolépticas:

**OLOR:** -  
**COLOR:** - De rosa a rojo suave.  
**TEXTURA:** - Su textura es suave y con músculo de grano fino.  
**ASPECTO:** - Al corte presenta un aspecto magro, de consistencia firme, ligeramente húmedo y brillante, con grasa de color blanco nacarado y suaves irisaciones amarillentas, distribuida homogéneamente.

**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

### Información nutricional

#### VALORES MEDIOS POR CADA 100g

VITAMINAS	CANTIDAD / APORTE A LA DIETA BÁSICA
B1 TIAMINA	0.12 MICROGRAMOS / 8%
B2 RIBOFLAMINAS	0.2 MICROGRAMOS / 13%
B3 NIACINA	6.8 MICRORAMOS / 35%
B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO	1.00 MICROGRAMOS / 12%
B6	0.60 MICROGRAMOS / 15%
B12	2.20 MICROGRAMOS / 73%

MINERALES	CANTIDAD	APORTACIÓN A LA DIETA BÁSICA
CALCIO	12mg	2%
FÓSFORO	210 mg	25%
HIERRO	2.9mg	23%
MAGNESIO	25mg	9%
PROTEINAS	22,15g	48%

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

**Alérgenos (Rgto 1169/2011):** No contiene.

**Presentación del producto:** Pieza en bolsa plástica envasada al vacío,, 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 la carne 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.



## FICHA TÉCNICA

### Denominación 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/Galicia **Peso:** Variable, según peso y conformación del animal.

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

**Vida útil (caducidad):** En refrigeración (0º- 4ºC), 21 días desde la fecha de despiece.

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

### Características (físicas) organolépticas:

**OLOR:** -

**COLOR:** - De rosa a rojo suave.

**TEXTURA:** - Su textura es suave y con músculo de grano fino.

**ASPECTO:** - Al corte presenta un aspecto magro, de consistencia firme, ligeramente húmedo y brillante, con grasa de color blanco nacarado y suaves irisaciones amarillentas, distribuida homogéneamente.

### 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

### Información nutricional

#### VALORES MEDIOS POR CADA 100g

VITAMINAS	CANTIDAD / APORTE A LA DIETA BÁSICA
B1 TIAMINA	0.12 MICROGRAMOS / 8%
B2 RIBOFLAMINAS	0.2 MICROGRAMOS / 13%
B3 NIACINA	6.8 MICROGRAMOS / 35%
B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO	1.00 MICROGRAMOS / 12%
B6	0.60 MICROGRAMOS / 15%
B12	2.20 MICROGRAMOS / 73%

MINERALES	CANTIDAD	APORTACIÓN A LA DIETA BÁSICA
CALCIO	12mg	2%
FÓSFORO	210 mg	25%
HIERRO	2.9mg	23%
MAGNESIO	25mg	9%
PROTEINAS	22,15g	48%

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

**Alérgenos (Rgto 1169/2011):** No contiene.

**Presentación del producto:** Pieza en bolsa plástica envasada al vacío, 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 Decreto 1698/2003 por el que se establece el etiquetado específico para la carne de vacuno. También lleva Código de Barras.



## FICHA TÉCNICA

### Denominación del producto:

Entrecot de Ternera Gallega Suprema ECO

**Descripción del producto:** Carne de color rojo púrpura, con poca infiltración de grasa, excelente aroma y ternura, y con un sabor potente y permanente, perfecto para la plancha y parrilla.

**Origen:** España/Galicia **Peso:** Variable, según peso y conformación del animal.

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

**Vida útil (caducidad):** En refrigeración (0º- 4ºC), 21 días desde la fecha de despiece.

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

### Características (físicas) organolépticas:

**OLOR:** -

**COLOR:** - De rosa a rojo suave.

**TEXTURA:** - Su textura es suave y con músculo de grano fino.

**ASPECTO:** - Al corte presenta un aspecto magro, de consistencia firme, ligeramente húmedo y brillante, con grasa de color blanco nacarado y suaves irisaciones amarillentas, distribuida homogéneamente.

### 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

### Información nutricional

#### VALORES MEDIOS POR CADA 100g

VITAMINAS	CANTIDAD / APORTE A LA DIETA BÁSICA
B1 TIAMINA	0.12 MICROGRAMOS / 8%
B2 RIBOFLAMINAS	0.2 MICROGRAMOS / 13%
B3 NIACINA	6.8 MICRORAMOS / 35%
B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO	1.00 MICROGRAMOS / 12%
B6	0.60 MICROGRAMOS / 15%
B12	2.20 MICROGRAMOS / 73%

MINERALES	CANTIDAD	APORTACIÓN A LA DIETA BÁSICA
CALCIO	12mg	2%
FÓSFORO	210 mg	25%
HIERRO	2.9mg	23%
MAGNESIO	25mg	9%
PROTEINAS	22,15g	48%

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

**Alérgenos (Rgto 1169/2011):** No contiene.

**Presentación del producto:** Pieza en bolsa plástica envasada al vacío, 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.

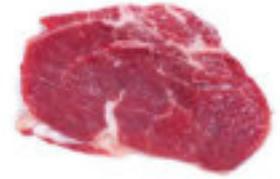
**Población de destino:** Todos los grupos de población.

**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 Decreto 1698/2003 por el que se establece el etiquetado específico para la carne de vacuno. También lleva Código de Barras.



## FICHA TÉCNICA

### Denominación del producto:

Solomillo de Ternera Gallega Suprema ECO

**Descripción del producto:** Tiene un color rojo similar a la cereza y pequeñas vetas de grasa que le confieren una gran potencia en boca, con un fuerte sabor, intensidad y persistencia, además de su textura fibrosa. Indicada para plancha y asar, esto último con muy poco tiempo en horno. Con el centro se preparan 'touredos'.

**Origen:** España/Galicia **Peso:** Variable, según su peso y conformación del animal.

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

**Vida útil (caducidad):** En refrigeración (0º- 4ºC), 21 días desde la fecha de despiece.

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

### Características (físicas) organolépticas:

**OLOR:** -  
**COLOR:** - De rosa a rojo suave.  
**TEXTURA:** - Su textura es suave y con músculo de grano fino.  
**ASPECTO:** - Al corte presenta un aspecto magro, de consistencia firme, ligeramente húmedo y brillante, con grasa de color blanco nacarado y suaves irisaciones amarillentas, distribuida homogéneamente

**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

### Información nutricional

#### VALORES MEDIOS POR CADA 100g

VITAMINAS	CANTIDAD / APOORTE A LA DIETA BÁSICA
B1 TIAMINA	0.12 MICROGRAMOS / 8%
B2 RIBOFLAMINAS	0.2 MICROGRAMOS / 13%
B3 NIACINA	6.8 MICROGRAMOS / 35%
B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO	1.00 MICROGRAMOS / 12%
B6	0.60 MICROGRAMOS / 15%
B12	2.20 MICROGRAMOS / 73%

MINERALES	CANTIDAD	APORTACIÓN A LA DIETA BÁSICA
CALCIO	12mg	2%
FÓSFORO	210 mg	25%
HIERRO	2.9mg	23%
MAGNESIO	25mg	9%
PROTEINAS	22,15g	48%

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

**Alérgenos (Rgto 1169/2011):** No contiene.

**Presentación del producto:** Pieza en bolsa plástica envasada al vacío, 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 Decreto 1698/2003 por el que se establece el etiquetado específico para la carne de vacuno. También lleva Código de Barras.

# CARNE PARA ASAR



## CARNE CON HUESO ASAR/GUISAR

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

[Ver ficha técnica](#)



## CARNE SIN HUESO ASAR/GUISAR

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.

[Ver ficha técnica](#)



## JARRETE

La pieza del jarrete de ternera corresponde al gemelo del animal. Es una parte muy jugosa de la ternera, su textura es gelatinosa y esto le da un sabor especial a los guisos y sobre todo, a los cocidos. Normalmente se utiliza para preparar el tradicional cocido gallego.

[Ver ficha técnica](#)



## OSOBUCO

Ossobuco, término procedente del italiano que significa «Hueso con agujero», es el corte transversal del jarrete, situado en la parte extrema de las patas de la ternera, pero con hueso; con apenas grasa y muy gelatinoso.

[Ver ficha técnica](#)



## REDONDO

El Redondo de Ternera Gallega suprema es la cara externa de la pata trasera. Tiene muy poca grasa y prácticamente ningún nervio, lo que hace que sea una pieza de carne bastante seca, por eso se emplea para mechados, estofados o para cocinar asada y rellena de diferentes ingredientes.

[Ver ficha técnica](#)



## CHURRASCO

El churrasco de ternera es el costillar de ternera gallega suprema (TGS) cortado en tiras transversalmente al hueso. Presenta hueso y una infiltración de grasa que lo hacen ideal para asar en la barbacoa, horno, cocido o para guisos.

[Ver ficha técnica](#)





## FICHA TÉCNICA

### Denominación 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/Galicia **Peso:** Variable, según peso y conformación del animal.

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

**Vida útil (caducidad):** En refrigeración (0º- 4ºC), 21 días desde la fecha de despiece.

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

### Características (físicas) organolépticas:

**OLOR:** -

**COLOR:** - De rosa a rojo suave.

**TEXTURA:** - Su textura es suave y con músculo de grano fino.

**ASPECTO:** - Al corte presenta un aspecto magro, de consistencia firme, ligeramente húmedo y brillante, con grasa de color blanco nacarado y suaves irisaciones amarillentas, distribuida homogéneamente

### 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

### Información nutricional

#### VALORES MEDIOS POR CADA 100g

VITAMINAS	CANTIDAD / APORTE A LA DIETA BÁSICA
B1 TIAMINA	0.12 MICROGRAMOS / 8%
B2 RIBOFLAMINAS	0.2 MICROGRAMOS / 13%
B3 NIACINA	6.8 MICROGRAMOS / 35%
B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO	1.00 MICROGRAMOS / 12%
B6	0.60 MICROGRAMOS / 15%
B12	2.20 MICROGRAMOS / 73%

MINERALES	CANTIDAD	APORTACIÓN A LA DIETA BÁSICA
CALCIO	12mg	2%
FÓSFORO	210 mg	25%
HIERRO	2.9mg	23%
MAGNESIO	25mg	9%
PROTEINAS	22,15g	48%

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

**Alérgenos (Rgto 1169/2011):** No contiene.

**Presentación del producto:** Pieza en bolsa plástica envasada al vacío, 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.



## FICHA TÉCNICA

### Denominación del producto:

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

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

**Origen:** España/Galicia **Peso:** Variable, según peso y conformación del animal.

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

**Vida útil (caducidad):** En refrigeración (0º-4ºC), 21 días desde la fecha de despiece.

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

### Características (físicas)

**OLOR:** -

**COLOR:** - De rosa a rojo suave.

**TEXTURA:** - Su textura es suave y con músculo de grano fino.

**ASPECTO:** - Al corte presenta un aspecto magro, de consistencia firme, ligeramente húmedo y brillante, con grasa de color blanco nacarado y suaves irisaciones amarillentas, distribuida homogéneamente.

### 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

### Información nutricional

#### VALORES MEDIOS POR CADA 100g

VITAMINAS	CANTIDAD / APORTE A LA DIETA BÁSICA
B1 TIAMINA	0.12 MICROGRAMOS / 8%
B2 RIBOFLAMINAS	0.2 MICROGRAMOS / 13%
B3 NIACINA	6.8 MICROGRAMOS / 35%
B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO	1.00 MICROGRAMOS / 12%
B6	0.60 MICROGRAMOS / 15%
B12	2.20 MICROGRAMOS / 73%

MINERALES	CANTIDAD	APORTACIÓN A LA DIETA BÁSICA
CALCIO	12mg	2%
FÓSFORO	210 mg	25%
HIERRO	2.9mg	23%
MAGNESIO	25mg	9%
PROTEINAS	22,15g	48%

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

**Alérgenos (Rgto 1169/2011):** No contiene.

**Presentación del producto:** Pieza en bolsa plástica envasada al vacío, 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 Decreto 1698/2003 por el que se establece el etiquetado específico para la carne de vacuno. También lleva Código de Barras.



## FICHA TÉCNICA

### Denominación del producto:

Jarrete de Ternera Gallega Suprema ECO

**Descripción del producto:** La pieza del jarrete de ternera corresponde al gemelo del animal. Es una parte muy jugosa de la ternera, su textura es gelatinosa y esto le da un sabor especial a los guisos y sobre todo, a los cocidos. Normalmente se utiliza para preparar cocidos como el tradicional cocido gallego y tiene mucho colágeno.

**Origen:** España/Galicia **Peso:** Variable, según su peso y conformación del animal.

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

**Vida útil (caducidad):** En refrigeración (0º- 4ºC), 21 días desde la fecha de despiece.

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

### Características (físicas) organolépticas:

**OLOR:** -  
**COLOR:** - De rosa a rojo suave.  
**TEXTURA:** - Su textura es suave y con músculo de grano fino.  
**ASPECTO:** - Al corte presenta un aspecto magro, de consistencia firme, ligeramente húmedo y brillante, con grasa de color blanco nacarado y suaves irisaciones amarillentas, distribuida homogéneamente.

**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

### Información nutricional

#### VALORES MEDIOS POR CADA 100g

VITAMINAS	CANTIDAD / APORTE A LA DIETA BÁSICA
B1 TIAMINA	0.12 MICROGRAMOS / 8%
B2 RIBOFLAMINAS	0.2 MICROGRAMOS / 13%
B3 NIACINA	6.8 MICROGRAMOS / 35%
B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO	1.00 MICROGRAMOS / 12%
B6	0.60 MICROGRAMOS / 15%
B12	2.20 MICROGRAMOS / 73%

MINERALES	CANTIDAD	APORTACIÓN A LA DIETA BÁSICA
CALCIO	12mg	2%
FÓSFORO	210 mg	25%
HIERRO	2.9mg	23%
MAGNESIO	25mg	9%
PROTEINAS	22,15g	48%

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

**Alérgenos (Rgto 1169/2011):** No contiene.

**Presentación del producto:** Pieza en bolsa plástica envasada al vacío, 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 Decreto 1698/2003 por el que se establece el etiquetado específico para la carne de vacuno. También lleva Código de Barras.



## FICHA TÉCNICA

### Denominación del producto:

Osobuco de Ternera Gallega Suprema ECO

**Descripción del producto:** Osobuco, término procedente del italiano que significa «Hueso con agujero», es el corte transversal del jarrete, situado en la parte extrema de las patas de la ternera, pero con hueso; con apenas grasa y muy gelatinoso.

**Origen:** España/Galicia **Peso:** Variable, según su peso y conformación del animal.

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

**Vida útil (caducidad):** En refrigeración (0º- 4ºC), 21 días desde la fecha de despiece.

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

### Características (físicas) organolépticas:

**OLOR:** -  
**COLOR:** - De rosa a rojo suave.  
**TEXTURA:** - Su textura es suave y con músculo de grano fino.  
**ASPECTO:** - Al corte presenta un aspecto magro, de consistencia firme, ligeramente húmedo y brillante, con grasa de color blanco nacarado y suaves irisaciones amarillentas, distribuida homogéneamente.

**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

### Información nutricional

#### VALORES MEDIOS POR CADA 100g

VITAMINAS	CANTIDAD / APORTE A LA DIETA BÁSICA
B1 TIAMINA	0.12 MICROGRAMOS / 8%
B2 RIBOFLAMINAS	0.2 MICROGRAMOS / 13%
B3 NIACINA	6.8 MICRORAMOS / 35%
B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO	1.00 MICROGRAMOS / 12%
B6	0.60 MICROGRAMOS / 15%
B12	2.20 MICROGRAMOS / 73%

MINERALES	CANTIDAD	APORTACIÓN A LA DIETA BÁSICA
CALCIO	12mg	2%
FÓSFORO	210 mg	25%
HIERRO	2.9mg	23%
MAGNESIO	25mg	9%
PROTEINAS	22,15g	48%

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

**Alérgenos (Rgto 1169/2011):** No contiene.

**Presentación del producto:** Pieza en bolsa plástica envasada al vacío, 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.



## FICHA TÉCNICA

### Denominación del producto:

Redondo de Ternera Gallega Suprema ECO

**Descripción del producto:** El Redondo de Ternera Gallega suprema es la cara externa de la pata trasera. Tiene muy poca grasa y prácticamente ningún nervio. Especialmente indicado para asar con un mechado, que lo hace más jugoso. También salen escalopines a los que se recomienda empanar.

**Origen:** España/Galicia **Peso:** Variable, según su peso y conformación del animal.

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

**Vida útil (caducidad):** En refrigeración (0º- 4ºC), 21 días desde la fecha de despiece.

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

### Características (físicas) organolépticas:

**OLOR:** -  
**COLOR:** - De rosa a rojo suave.  
**TEXTURA:** - Su textura es suave y con músculo de grano fino.  
**ASPECTO:** - Al corte presenta un aspecto magro, de consistencia firme, ligeramente húmedo y brillante, con grasa de color blanco nacarado y suaves irisaciones amarillentas, distribuida homogéneamente

**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

### Información nutricional

#### VALORES MEDIOS POR CADA 100g

VITAMINAS	CANTIDAD / APORTE A LA DIETA BÁSICA
B1 TIAMINA	0.12 MICROGRAMOS / 8%
B2 RIBOFLAMINAS	0.2 MICROGRAMOS / 13%
B3 NIACINA	6.8 MICROGRAMOS / 35%
B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO	1.00 MICROGRAMOS / 12%
B6	0.60 MICROGRAMOS / 15%
B12	2.20 MICROGRAMOS / 73%

MINERALES	CANTIDAD	APORTACIÓN A LA DIETA BÁSICA
CALCIO	12mg	2%
FÓSFORO	210 mg	25%
HIERRO	2.9mg	23%
MAGNESIO	25mg	9%
PROTEINAS	22,15g	48%

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

**Alérgenos (Rgto 1169/2011):** No contiene.

**Presentación del producto:** Pieza en bolsa plástica envasada al vacío, 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 Decreto 1698/2003 por el que se establece el etiquetado específico para la carne de vacuno. También lleva Código de Barras.



## FICHA TÉCNICA

### Denominación del producto:

Churrasco de Ternera Gallega Suprema ECO

**Descripción del producto:** El churrasco de ternera es el costillar de ternera gallega suprema (TGS) cortado en tiras transversalmente al hueso. Presenta hueso y una infiltración de grasa que lo hacen ideal para asar en la barbacoa, horno, cocido o para guisos. Resulta ideal para la parrilla y en Galicia es la pieza más utilizada en la 'carne ó caldeiro'

**Origen:** España/Galicia **Peso:** Variable, según peso y conformación del animal.

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

**Vida útil (caducidad):** En refrigeración (0º- 4ºC), 21 días desde la fecha de despiece.

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

### Características (físicas) organolépticas:

**OLOR:** -

**COLOR:** - De rosa a rojo suave.

**TEXTURA:** - Su textura es suave y con músculo de grano fino.

**ASPECTO:** - Al corte presenta un aspecto magro, de consistencia firme, ligeramente húmedo y brillante, con grasa de color blanco nacarado y suaves irisaciones amarillentas, distribuida homogéneamente.

**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

### Información nutricional

#### VALORES MEDIOS POR CADA 100g

VITAMINAS	CANTIDAD / APORTE A LA DIETA BÁSICA
B1 TIAMINA	0.12 MICROGRAMOS / 8%
B2 RIBOFLAMINAS	0.2 MICROGRAMOS / 13%
B3 NIACINA	6.8 MICROGRAMOS / 35%
B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO	1.00 MICROGRAMOS / 12%
B6	0.60 MICROGRAMOS / 15%
B12	2.20 MICROGRAMOS / 73%

MINERALES	CANTIDAD	APORTACIÓN A LA DIETA BÁSICA
CALCIO	12mg	2%
FÓSFORO	210 mg	25%
HIERRO	2.9mg	23%
MAGNESIO	25mg	9%
PROTEINAS	22,15g	48%

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

**Alérgenos (Rgto 1169/2011):** No contiene.

**Presentación del producto:** Pieza en bolsa plástica envasada al vacío, 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 la carne 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.

# ELABORADO



## HAMBURGUESAS

Hamburguesas con la carne mas selecta con mayor cantidad de grasa infiltrada gracias a su periodo de lactancia y alimentación ecológica y manejo natural en los prados.

[Ver ficha técnica](#)



## MINI HAMBURGUESAS

Las versiones en miniatura son perfectas para sorprender en una cena o celebración con amigos, descubre múltiples recetas para este singular producto.

[Ver ficha técnica](#)



## PINCHO MORUNO

Los morunos de ternera son una deliciosa opción de brochetas elaboradas con dados de carne de ternera adobada. Este plato, conocido también como pinchos morunos, tiene su origen en la tradición culinaria árabe y se caracteriza por su sabor intenso y especiado.

[Ver ficha técnica](#)



## CARNE PICADA

Preparamos nuestra carne picada de ternera desmenuzando y cortando finamente trozos seleccionados de las mejores piezas nobles. El resultado es una mezcla tierna, suave y llena de sabor que deleitará a tu paladar en cada plato que prepares.

[Ver ficha técnica](#)



## DADOS

Nuestros dados de ternera son seleccionados cuidadosamente y cortados en trozos uniformes para garantizar una cocción homogénea. Además, al ser una carne magra, es una opción saludable y baja en grasas saturadas.

[Ver ficha técnica](#)



## ALBONDIGAS

Albóndigas ricas en nutrientes, nuestras albóndigas no solo son sabrosas, sino también nutritivas y saludables. Sin conservantes ni aditivos, reparadas artesanalmente en nuestro obrador, albóndigas caseras libres de conservantes y aditivos artificiales, ofreciéndote un producto natural y de calidad.

[Ver ficha técnica](#)





## FICHA TÉCNICA

### Denominación del producto:

Hamburguesas de Ternera Gallega Suprema ECO

Hamburguesas con la carne más selecta con mayor cantidad de grasa infiltrada gracias a su periodo de lactancia y alimentación ecológica y manejo natural en los prados.

\*Procedente de la agricultura ecológica.

Información sobre alérgenos y OMG's: Gluten\*\* | No contiene OMG's \*\*\*

### RESULTADOS ANALÍTICOS

PARÁMETROS	RESULTADO	MÉTODO	CDO	REFERENCIA
Valor energético	<b>688KJ/100g-165Kcal/100g</b>	PNT.08.51	8.400KJ-2.000Kcal	R.UE.1169/11
Grasas	<b>9,82g/100g</b>	PNT.08.51	70g	R.UE.1169/11
De las cuales				
- saturadas:	<b>1,27g/100g</b>	PNT.08.51	20gr	R.UE.1169/11
Hidratos de carbono	<b>0,91g/100g</b>	PNT.08.51	260g	R.UE.1169/11
De los cuales				
- azúcares:	<b>0,11g/100g</b>	PNT.08.51	90g	R.UE.1169/11
Proteínas	<b>18,2g/100g</b>	PNT.08.51	50g	R.UE.1169/11
Sal	<b>1,27g/100g</b>	PNT.08.51	6g	R.UE.1169/11

**Tratamientos aplicados:** Picado de la carne; mezclado de ingredientes de procedencia ecológica: (carne picada de ternera, sal marina, y pimienta) formado de las hamburguesas; etiquetado; almacenamiento y expedición.

**Condiciones de almacenamiento:** Conservar en refrigeración entre 0° a 2°C

**Descripción de envase/ embalaje:** Envasado: Pieza en bolsa plástica envasada al vacío. | Embalado: cajas de cartón

**Uso previsto:** Cocinar completamente antes de consumir

**Vida útil (fecha de caducidad):** F.F. + 5 días

**Condiciones de transporte:** En vehículos en óptimas condiciones de higiene y refrigerados

**Población de destino:** Todos los grupos de población excepto las personas alérgicas o intolerantes al gluten

### 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 (CE) nº853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 se establecen 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 al lote al que pertenece un producto alimenticio.
- Reglamento (CE) nº2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo 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 la carne de vacuno.

\*\* Información sobre alérgenos: Según Reglamento UE 1169/2011 sobre información facilitada al consumidor.

\*\*\* Información sobre OMG's: Reglamento (CE) 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente.

## FICHA TÉCNICA

### Denominación del producto:

Mini Hamburguesas de Ternera Gallega Suprema **ECO**

FECHA: 00 de xxxxxxxx de 0000



Las versiones en miniatura son perfectas para sorprender en una cena o celebración con amigos, descubre múltiples recetas para este singular producto.

\*Procedente de la agricultura ecológica.

Información sobre alérgenos y OMG's: Gluten\*\* | No contiene OMG's \*\*\*

#### RESULTADOS ANALÍTICOS

PARÁMETROS	RESULTADO	MÉTODO	CDO	REFERENCIA
Valor energético	<b>688KJ/100g-165Kcal/100g</b>	PNT.08.51	8.400KJ-2.000Kcal	R.UE.1169/11
Grasas	<b>9,82g/100g</b>	PNT.08.51	70g	R.UE.1169/11
De las cuales				
- saturadas:	<b>1,27g/100g</b>	PNT.08.51	20gr	R.UE.1169/11
Hidratos de carbono	<b>0,91g/100g</b>	PNT.08.51	260g	R.UE.1169/11
De los cuales				
- azúcares:	<b>0,11g/100g</b>	PNT.08.51	90g	R.UE.1169/11
Proteínas	<b>18,2g/100g</b>	PNT.08.51	50g	R.UE.1169/11
Sal	<b>1,27g/100g</b>	PNT.08.51	6g	R.UE.1169/11

**Tratamientos aplicados:** Picado de la carne; mezclado de ingredientes de procedencia ecológica: (carne picada de ternera, sal marina, y pimienta) formado de las mini hamburguesas; etiquetado; almacenamiento y expedición.

**Condiciones de almacenamiento:** Conservar en refrigeración entre 0° a 2°C

**Descripción de envase/ embalaje:** Envasado: Pieza en bolsa plástica envasada al vacío | Embalado: cajas de cartón

**Uso previsto:** Cocinar completamente antes de consumir

**Vida útil (fecha de caducidad):** F.F. + 5 días

**Condiciones de transporte:** En vehículos en óptimas condiciones de higiene y refrigerados

**Población de destino:** Todos los grupos de población excepto las personas alérgicas o intolerantes al gluten

## Normativa de aplicación (entre otras):

- Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 se establecen 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 al lote al que pertenece un producto alimenticio.
- 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) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo 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 la carne de vacuno.

\*\* Información sobre alérgenos: Según Reglamento UE 1169/2011 sobre información facilitada al consumidor.

\*\*\* Información sobre OMG's: Reglamento (CE) 1830/2003 relativo a la trazabilidad y etiquetado de organismos modificados genéticamente.

## FICHA TÉCNICA

Denominación del producto:

**Pinchos morunos de Ternera Gallega Suprema ECO**



Los morunos de ternera son una deliciosa opción de brochetas elaboradas con dados de carne de ternera adobada. Este plato, conocido también como pinchos morunos, tiene su origen en la tradición culinaria árabe y se caracteriza por su sabor intenso y especiado.

\*Procedente de la agricultura ecológica.

Información sobre alérgenos y OMG's: Gluten\*\* | No contiene OMG's \*\*\*

### Valores nutricionales

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

### Características de seguridad

L Físio-químicos: ----  
 L Organolépticas: COLOR: - | TEXTURA: - | AROMA: - | ASPECTO: -

### L Microbiológicas:

Salmonella spp.	Límites	-
E. Coli		-

**Tratamientos aplicados:** Picado de la carne; mezclado de ingredientes; formado de las albóndigas; etiquetado; almacenamiento y expedición.

**Condiciones de almacenamiento:** Conservar en refrigeración entre 0° a 2°C

**Descripción de envase/ embalaje:** Envasado: Pieza en bolsa plástica envasada al vacío. | Embalado: cajas de cartón

**Uso previsto:** Cocinar completamente antes de consumir

**Vida útil (fecha de caducidad):** F.F. + 5 días

**Condiciones de transporte:** En vehículos en óptimas condiciones de higiene y refrigerados

**Población de destino:** Todos los grupos de población excepto las personas alérgicas o intolerantes al gluten

### 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 (CE) nº853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 se establecen 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 al lote al que pertenece un producto alimenticio.
- Reglamento (CE) nº2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo 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 la carne de vacuno.

\*\* Información sobre alérgenos: Según Reglamento UE 1169/2011 sobre información facilitada al consumidor.

\*\*\* Información sobre OMG's: Reglamento (CE) 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente.

## FICHA TÉCNICA

Denominación del producto:

Carne picada de Ternera Gallega Suprema **ECO**



Preparamos nuestra carne picada de ternera desmenuzando y cortando finamente trozos seleccionados de las mejores piezas nobles. El resultado es una mezcla tierna, suave y llena de sabor que deleitará a tu paladar en cada plato que prepares.

*\*Procedente de la agricultura ecológica.*

Información sobre alérgenos y **OMG's**: Gluten\*\* | No contiene **OMG's** \*\*\*

### Valores nutricionales

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

### Características de seguridad

- Fisio-químicos: ----
- Organolépticas: COLOR: Característico del producto | TEXTURA: Característico del producto | AROMA: Ausencia de olores anómalos | ASPECTO: Consistencia compacta al tacto y visualmente ligera humedad superficial

### Microbiológicas:

Salmonella spp.	Límites	
E. Coli		

**Tratamientos aplicados:** Picado de la carne; mezclado de ingredientes; formado de las albóndigas; etiquetado; almacenamiento y expedición.

**Condiciones de almacenamiento:** Conservar en refrigeración entre 0° a 2°C

**Descripción de envase/ embalaje:** Envasado: Pieza en bolsa plástica envasada al vacío. | Embalado: cajas de cartón

**Uso previsto:** Cocinar completamente antes de consumir

**Vida útil (fecha de caducidad):** F.F. + 5 días

**Condiciones de transporte:** En vehículos en óptimas condiciones de higiene y refrigerados

**Población de destino:** Todos los grupos de población excepto las personas alérgicas o intolerantes al gluten

### 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 (CE) nº853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 se establecen 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 al lote al que pertenece un producto alimenticio.
- Reglamento (CE) nº2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo 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 la carne de vacuno.

\*\* Información sobre alérgenos: Según Reglamento UE 1169/2011 sobre información facilitada al consumidor.

\*\*\* Información sobre **OMG's**: Reglamento (CE) 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente.



## FICHA TÉCNICA

### Denominación del producto:

Dados de Ternera Gallega Suprema ECO

**Descripción del producto:** Nuestros dados de ternera son seleccionados cuidadosamente y cortados en trozos uniformes para garantizar una cocción homogénea. Además, al ser una carne magra, es una opción saludable y baja en grasas saturadas.

**Origen:** España/Galicia **Peso:** Variable, según peso y conformación del animal.

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

**Vida útil (caducidad):** En refrigeración (0º- 4ºC), 21 días desde la fecha de despiece.

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

### Características (físicas) organolépticas:

**OLOR:** -  
**COLOR:** - De rosa a rojo suave.  
**TEXTURA:** - Su textura es suave y con músculo de grano fino.  
**ASPECTO:** - Al corte presenta un aspecto magro, de consistencia firme, ligeramente húmedo y brillante, con grasa de color blanco nacarado y suaves irisaciones amarillentas, distribuida homogéneamente

**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

### Información nutricional

#### VALORES MEDIOS POR CADA 100g

VITAMINAS	CANTIDAD / APORTE A LA DIETA BÁSICA	
B1 TIAMINA	0.12 MICROGRAMOS / 8%	
B2 RIBOFLAMINAS	0.2 MICROGRAMOS / 13%	
B3 NIACINA	6.8 MICROGRAMOS / 35%	
B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO	1.00 MICROGRAMOS / 12%	
B6	0.60 MICROGRAMOS / 15%	
B12	2.20 MICROGRAMOS / 73%	
MINERALES	CANTIDAD	APORTACIÓN A LA DIETA BÁSICA
CALCIO	12mg	2%
FÓSFORO	210 mg	25%
HIERRO	2.9mg	23%
MAGNESIO	25mg	9%
PROTEINAS	22,15g	48%

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

**Alérgenos (Rgto 1169/2011):** No contiene.

**Presentación del producto:** Pieza en bolsa plástica envasada al vacío, 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 la carne 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.

## FICHA TÉCNICA

Denominación del producto:

**Albóndigas de Ternera Gallega Suprema ECO**



Albóndigas ricas en nutrientes, nuestras albóndigas no solo son sabrosas, sino también nutritivas y saludables. Sin Conservantes ni Aditivos, preparadas artesanalmente en nuestro obrador, albóndigas caseras libres de conservantes y aditivos artificiales, ofreciéndote un producto natural y de calidad.

*\*Procedente de la agricultura ecológica.*

Información sobre alérgenos y OMG's: Gluten\*\* | No contiene OMG's \*\*\*

### RESULTADOS ANALÍTICOS

PARÁMETROS	RESULTADO	MÉTODO	CDO	REFERENCIA
Valor energético	<b>698KJ/100g /100g-167Kcal/100g</b>	PNT.08.51	8.400KJ -2.000Kcal	R.UE.1169/11
Grasas	<b>10,2g/100g</b>	PNT.08.51	70g	R.UE.1169/11
De las cuales				
- saturadas:	<b>2,94g/100g</b>	PNT.08.51	20gr	R.UE.1169/11
Hidratos de carbono	<b>0,94g/100g</b>	PNT.08.51	260g	R.UE.1169/11
De los cuales				
- azúcares:	<b>0,16g/100g</b>	PNT.08.51	90g	R.UE.1169/11
Proteínas	<b>17,9g/100g</b>	PNT.08.51	50g	R.UE.1169/11
Sal	<b>1,36g/100g</b>	PNT.08.51	6g	R.UE.1169/11

**Tratamientos aplicados:** Picado de la carne; mezclado de ingredientes de procedencia ecológica (sal marina virgen, ajo, perejil, pimienta negra molida, pan rallado; formado de las albóndigas; etiquetado; almacenamiento y expedición.

**Condiciones de almacenamiento:** Conservar en refrigeración entre 0° a 2°C

**Descripción de envase/ embalaje:** Envasado: Pieza en bolsa plástica envasada al vacío | Embalado: cajas de cartón

**Uso previsto:** Cocinar completamente antes de consumir

**Vida útil (fecha de caducidad):** F.F. + 5 días

**Condiciones de transporte:** En vehículos en óptimas condiciones de higiene y refrigerados

**Población de destino:** Todos los grupos de población excepto las personas alérgicas o intolerantes al gluten

**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 (CE) nº853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 se establecen 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 al lote al que pertenece un producto alimenticio.
- Reglamento (CE) nº2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo 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 la carne de vacuno.

\*\* Información sobre alérgenos: Según Reglamento UE 1169/2011 sobre información facilitada al consumidor.

\*\*\* Información sobre OMG's: Reglamento (CE) 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente.

# CASQUERÍA



## CARRILLERAS

Las carrilleras de ternera se caracterizan por su terneza y sabor únicos, derivados de su alto contenido de tejido conectivo. A diferencia de otros cortes de carne, las carrilleras requieren cocción lenta para alcanzar su máxima suavidad.

[Ver ficha técnica](#)



## CALLOS

Se cocinan lentamente en un guiso con diferentes verduras y especias, lo que les da una textura suave y un sabor intenso y característico<sup>2</sup>. Son ricos en proteínas y vitaminas, lo que los convierte en una opción de comida saludable.

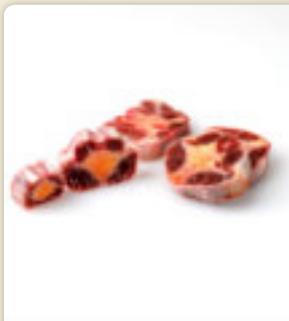
[Ver ficha técnica](#)



## HIGADO

Hígado de ternera de excelente calidad, con un equilibrado aporte nutricional de proteínas, minerales y vitaminas. Un alimento recomendado para toda la familia.

[Ver ficha técnica](#)



## RABO

El rabo de ternera gallega se caracteriza por su textura gelatinosa y su sabor profundo, lo que lo hace ideal para guisos y estofados ricos y reconfortantes. En una olla grande, calienta un poco de aceite de oliva y dora el rabo de ternera por todos lados.

[Ver ficha técnica](#)



## HUESOS CALDO

El caldo de huesos también contiene minerales importantes, incluyendo: calcio, fósforo, magnesio y potasio. “Todos estos minerales son esenciales e importantes”, dijo Florek. Colaboran en el apoyo a tu metabolismo, a que tus huesos se mantengan sanos y al funcionamiento adecuado de tu sistema nervioso.

[Ver ficha técnica](#)





## FICHA TÉCNICA

### Denominación del producto:

Carrilleras de Ternera Gallega Suprema ECO

**Descripción del producto:** Las carrilleras de ternera se caracterizan por su terneza y sabor únicos, derivados de su alto contenido de tejido conectivo. A diferencia de otros cortes de carne, las carrilleras requieren cocción lenta para alcanzar su máxima suavidad.

**Origen:** España/Galicia **Peso:** Variable, según peso y conformación del animal.

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

**Vida útil (caducidad):** En refrigeración (0º- 4ºC), 21 días desde la fecha de despiece.

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

### Características (físicas) organolépticas:

**OLOR:** -  
**COLOR:** - De rosa a rojo suave.  
**TEXTURA:** - Su textura es suave y con músculo de grano fino.  
**ASPECTO:** - Al corte presenta un aspecto magro, de consistencia firme, ligeramente húmedo y brillante, con grasa de color blanco nacarado y suaves irisaciones amarillentas, distribuida homogéneamente

**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

### Información nutricional

VALORES MEDIOS POR CADA 100g		
VITAMINAS	CANTIDAD / APORTE A LA DIETA BÁSICA	
B1 TIAMINA	0.12 MICROGRAMOS / 8%	
B2 RIBOFLAMINAS	0.2 MICROGRAMOS / 13%	
B3 NIACINA	6.8 MICROGRAMOS / 35%	
B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO	1.00 MICROGRAMOS / 12%	
B6	0.60 MICROGRAMOS / 15%	
B12	2.20 MICROGRAMOS / 73%	
MINERALES	CANTIDAD	APORTACIÓN A LA DIETA BÁSICA
CALCIO	12mg	2%
FÓSFORO	210 mg	25%
HIERRO	2.9mg	23%
MAGNESIO	25mg	9%
PROTEINAS	22,15g	48%

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

**Alérgenos (Rgto 1169/2011):** No contiene.

**Presentación del producto:** Pieza en bolsa plástica envasada al vacío, 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.



## FICHA TÉCNICA

### Denominación del producto:

Callos de Ternera Gallega Suprema ECO

**Descripción del producto:** Se cocinan lentamente en un guiso con diferentes verduras y especias, lo que les da una textura suave y un sabor intenso y característico. Son ricos en proteínas y vitaminas, lo que los convierte en una opción de comida saludable

**Origen:** España/Galicia **Peso:** Variable, según peso y conformación del animal.

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

**Vida útil (caducidad):** En refrigeración (0º- 4ºC), 21 días desde la fecha de despiece.

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

### Características (físicas)

**OLOR:** -  
**COLOR:** - De rosa a rojo suave.  
**TEXTURA:** - Su textura es suave y con músculo de grano fino.  
**ASPECTO:** - Al corte presenta un aspecto magro, de consistencia firme, ligeramente húmedo y brillante, con grasa de color blanco nacarado y suaves irisaciones amarillentas, distribuida homogéneamente.

**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

### Información nutricional

VALORES MEDIOS POR CADA 100g		
VITAMINAS	CANTIDAD / APORTE A LA DIETA BÁSICA	
B1 TIAMINA	0.12 MICROGRAMOS / 8%	
B2 RIBOFLAMINAS	0.2 MICROGRAMOS / 13%	
B3 NIACINA	6.8 MICRORAMOS / 35%	
B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO	1.00 MICROGRAMOS / 12%	
B6	0.60 MICROGRAMOS / 15%	
B12	2.20 MICROGRAMOS / 73%	
MINERALES	CANTIDAD	APORTACIÓN A LA DIETA BÁSICA
CALCIO	12mg	2%
FÓSFORO	210 mg	25%
HIERRO	2.9mg	23%
MAGNESIO	25mg	9%
PROTEINAS	22,15g	48%

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

**Alérgenos (Rgto 1169/2011):** No contiene.

**Presentación del producto:** Pieza en bolsa plástica envasada al vacío, 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 la carne 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.

## FICHA TÉCNICA



### Denominación del producto:

Hígado de Ternera Gallega Suprema ECO

**Descripción del producto:** Hígado de ternera de excelente calidad, con un equilibrado aporte nutricional de proteínas, minerales y vitaminas. Un alimento recomendado para toda la familia

**Origen:** España/Galicia **Peso:** Variable, según peso y conformación del animal.

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

**Vida útil (caducidad):** En refrigeración (0º- 4ºC), 21 días desde la fecha de despiece.

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

### Características (físicas) organolépticas:

**OLOR:** -  
**COLOR:** - De rosa a rojo suave.  
**TEXTURA:** - Su textura es suave y con músculo de grano fino.  
**ASPECTO:** - Al corte presenta un aspecto magro, de consistencia firme, ligeramente húmedo y brillante, con grasa de color blanco nacarado y suaves irisaciones amarillentas, distribuida homogéneamente

**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

### Información nutricional

#### VALORES MEDIOS POR CADA 100g

VITAMINAS	CANTIDAD / APOORTE A LA DIETA BÁSICA
B1 TIAMINA	0.12 MICROGRAMOS / 8%
B2 RIBOFLAMINAS	0.2 MICROGRAMOS / 13%
B3 NIACINA	6.8 MICROGRAMOS / 35%
B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO	1.00 MICROGRAMOS / 12%
B6	0.60 MICROGRAMOS / 15%
B12	2.20 MICROGRAMOS / 73%

MINERALES	CANTIDAD	APORTACIÓN A LA DIETA BÁSICA
CALCIO	12mg	2%
FÓSFORO	210 mg	25%
HIERRO	2.9mg	23%
MAGNESIO	25mg	9%
PROTEINAS	22,15g	48%

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

**Alérgenos (Rgto 1169/2011):** No contiene.

**Presentación del producto:** Pieza en bolsa plástica envasada al vacío, 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 Decreto 1698/2003 por el que se establece el etiquetado específico para la carne de vacuno. También lleva Código de Barras.



## FICHA TÉCNICA

### Denominación del producto:

Rabo de Ternera Gallega Suprema ECO

**Descripción del producto:** El rabo de ternera gallega se caracteriza por su textura gelatinosa y su sabor profundo, lo que lo hace ideal para guisos y estofados ricos y reconfortantes. Es una pieza con hueso y tejido rico en colágeno y sirve tanto para caldos como para estofar. Si se deshuesa es un excelente rollo.

**Origen:** España/Galicia **Peso:** Variable, según su peso y conformación del animal.

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

**Vida útil (caducidad):** En refrigeración (0º- 4ºC), 21 días desde la fecha de despiece.

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

### Características (físicas) organolépticas:

**OLOR:** -  
**COLOR:** - De rosa a rojo suave.  
**TEXTURA:** - Su textura es suave y con músculo de grano fino.  
**ASPECTO:** - Al corte presenta un aspecto magro, de consistencia firme, ligeramente húmedo y brillante, con grasa de color blanco nacarado y suaves irisaciones amarillentas, distribuida homogéneamente

**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

### Información nutricional

#### VALORES MEDIOS POR CADA 100g

VITAMINAS	CANTIDAD / APORTE A LA DIETA BÁSICA
B1 TIAMINA	0.12 MICROGRAMOS / 8%
B2 RIBOFLAMINAS	0.2 MICROGRAMOS / 13%
B3 NIACINA	6.8 MICROGRAMOS / 35%
B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO	1.00 MICROGRAMOS / 12%
B6	0.60 MICROGRAMOS / 15%
B12	2.20 MICROGRAMOS / 73%

MINERALES	CANTIDAD	APORTACIÓN A LA DIETA BÁSICA
CALCIO	12mg	2%
FÓSFORO	210 mg	25%
HIERRO	2.9mg	23%
MAGNESIO	25mg	9%
PROTEINAS	22,15g	48%

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

**Alérgenos (Rgto 1169/2011):** No contiene.

**Presentación del producto:** Pieza en bolsa plástica envasadas al vacío, 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 la carne 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.



## FICHA TÉCNICA

### Denominación del producto:

Huesos de Ternera Gallega Suprema ECO

**Descripción del producto:** El caldo de huesos también contiene minerales importantes, incluyendo: calcio, fósforo, magnesio y potasio. "Todos estos minerales son esenciales e importantes", dijo Florek. Colaboran en el apoyo a tu metabolismo, a que tus huesos se mantengan sanos y al funcionamiento adecuado de tu sistema nervioso.

**Origen:** España/Galicia **Peso:** Variable, según peso y conformación del animal.

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

**Vida útil (caducidad):** En refrigeración (0º- 4ºC), 21 días desde la fecha de despiece.

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

### Características (físicas) organolépticas:

**OLOR:** -

**COLOR:** - De rosa a rojo suave.

**TEXTURA:** - Su textura es suave y con músculo de grano fino.

**ASPECTO:** - Al corte presenta un aspecto magro, de consistencia firme, ligeramente húmedo y brillante, con grasa de color blanco nacarado y suaves irisaciones amarillentas, distribuida homogéneamente. -

**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

### Información nutricional

#### VALORES MEDIOS POR CADA 100g

VITAMINAS	CANTIDAD / APORTE A LA DIETA BÁSICA
B1 TIAMINA	0.12 MICROGRAMOS / 8%
B2 RIBOFLAMINAS	0.2 MICROGRAMOS / 13%
B3 NIACINA	6.8 MICRORAMOS / 35%
B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO	1.00 MICROGRAMOS / 12%
B6	0.60 MICROGRAMOS / 15%
B12	2.20 MICROGRAMOS / 73%

MINERALES	CANTIDAD	APORTACIÓN A LA DIETA BÁSICA
CALCIO	12mg	2%
FÓSFORO	210 mg	25%
HIERRO	2.9mg	23%
MAGNESIO	25mg	9%
PROTEINAS	22,15g	48%

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

**Alérgenos (Rgto 1169/2011):** No contiene.

**Presentación del producto:** Pieza en bolsa plástica envasada al vacío,, 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 la carne 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.