



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.