LANZÁN
GANADERÍA
TERNERA GALLEGA ECOLÓGICA
DESDE 1709

GANADERÍA LANZÁN, S.L. | B12345678
Lugar de Castrolanzán 1 - CP 27697 Baralla - Lugo
Tlf. 627405 366 | REGA ES279010009701
lanzanganaderia.com

FICHA TÉCNICA

Denominación del producto:

Carne de asar **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. **Piezas utilizadas:** rabillo, pez, culata, espaldilla, llana, falda y vacío.

Ingredientes: carne de tenera (100%).

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 (0°C - 4°C), ver fecha de caducidad de etiqueta.

Conservacón: Refrigerado a temperatura de conservación de entre 0°C y 4°C.

Características (físicas)

OLOR: -

COLOR: De rosa a rojo suave.

TEXTURA: 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, distribuída 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 25g

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	0,20 MICROGRAMOS / 13%
B3 NIACINA	6,80 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	12,00 mg	2%
FÓSFORO	210,00 mg	25%
HIERRO	2,90 mg	23%
MAGNESIO	25,00 mg	9%
PROTEÍNAS	22,15 mg	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: Cocinar completamente antes de consumir.

Distribución: Transporte en vehículo frigorífico autorizado, de manera que la temperatura de la carne no supere nunca los 4°C.

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.

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.