

## 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 \*\*\*

### RESULTADOS ANALÍTICOS

| PARÁMETROS          | RESULTADO                       | MÉTODO    | CDO                | REFERENCIA   |
|---------------------|---------------------------------|-----------|--------------------|--------------|
| Valor energético    | <b>698KJ/100g -167Kcal/100g</b> | PNT.08.51 | 8.400KJ -2.000Kcal | R.UE.1169/11 |
| Grasas              | <b>9,78g/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>0,92g/100g</b>               | PNT.08.51 | 260g               | R.UE.1169/11 |
| De los cuales       |                                 |           |                    |              |
| - azúcares:         | <b>0,13g/100g</b>               | PNT.08.51 | 90g                | R.UE.1169/11 |
| Proteínas           | <b>18,1g/100g</b>               | PNT.08.51 | 50g                | R.UE.1169/11 |

**Tratamientos aplicados:** Picado de la carne; mezclado de ingredientes; 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.