



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 picada de Ternera Gallega Suprema ECO

Descripción del producto: 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.

Ingredientes: carne de ternera (100%).

Información sobre alérgenos y OMG's: No contiene OMG's **

RESULTADOS ANALÍTICOS

PARÁMETROS	RESULTADO	MÉTODO	CDO	REFERENCIA
Valor energético	698KJ/100g -167Kcal/100g	PNT.08.51	8.400KJ -2.000Kcal	R.UE.1169/11
Grasas	9,78g/100g	PNT.08.51	70g	R.UE.1169/11
De las cuales - saturadas:	1,27g/100g	PNT.08.51	20g	R.UE.1169/11
Hidratos de carbono	0,92g/100g	PNT.08.51	260g	R.UE.1169/11
De los cuales - azúcares:	0,13g/100g	PNT.08.51	90g	R.UE.1169/11
Proteínas	18,10g/100g	PNT.08.51	50g	R.UE.1169/11

Tratamientos aplicados: Picado de la carne, 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): ver fecha de caducidad de etiqueta.

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

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