

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:

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.

Ingredientes: carne de ternera (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.

Conservación: 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, 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 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.