

	FICHA TÉCNICA - VACUNO		FT-3.3-1
			Rev.00
	SPECIFICATION SHEET - BEEF		may-24
ENTRECOT ALTO DE VACA PORCIONADO CONGELADO			
FROZEN PORTIONED BEEF RIBEYE ENTRECOTE			
CÓDIGO ARTÍCULO ITEM CODE	81062030 (400 gramos)		
FORMATO PRESENTACIÓN PRESENTATION FORMAT	Lomo alto de vaca porcionado, deshuesado, congelado y envasado al vacío, protegido con bolsa de plástico Portioned, boneless, frozen and vacuum-packed beef ribeye, protected with a plastic bag		
UNIDAD DE VENTA SALES UNIT	8 unidades de producto porcionado de 400 g aproximadamente cada uno, envasados al vacío, protegido con bolsa de plástico y en caja de cartón (3,2 kg/caja aprox.) 8 units of portioned product of approximately 400 g each, vacuum-packed, protected with a plastic bag and in a carton box (3,2 kg/box approx.)		
EMBALAJE PACKAGING	Caja de cartón Carton box		
PALETIZADO PALLETISING	Base: 12 cajas / Base: 12 boxes Altura: 12 cajas / Height: 12 boxes Nº de cajas por pallet: 144 cajas / Boxes per pallet: 120 boxes		
	 		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO			
PRODUCT DESCRIPTION			
Carne de vaca procedente del lomo alto, ubicada entre las costillas del animal, con infiltraciones de grasa dentro del músculo y sometida al proceso de congelación Beef from the beef ribeye, located between the ribs of the animal, with infiltrations of fat inside the muscle and subjected to the freezing process			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	COLOR: rojo oscuro y grasa de cobertura ligeramente amarilla, con diverso grado de infiltración según categoría COLOUR: dark red and fat with a slightly yellowish cover, with varying degrees of infiltration according to category OLOR: clásico olor a carne de vacuno SMELL: characteristic beef meat smell TEXTURA: firme, sin reblandecimientos, compacto TEXTURE: firm, without softening, and compact		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	En cumplimiento con lo establecido en el Reglamento 1831/2003, y en el Reglamento E 2073/2005, y las recomendaciones de CENAN: In compliance with Regulation E 2073/2005, and CENAN advices: Salmonella Spp - Ausencia/25gS. aureus 10 ² ufc/g (opcional) Aerobios mesófilos 10*10 ⁶ ufc/gE. coli 10 ¹ ufc/g (opcional) Enterobacterias 10 ³ ufc/gClostridium perfringens 10 ¹ ufc/g (opcional)		
DECLARACIÓN DE OMG Y ALÉRGENOS ALLERGENS AND GMO DECLARATION	No contiene trazas de: gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuetes, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, altramuces, moluscos, sulfitos Does not contain traces of: gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soya, milk, tree nuts, celery, mustard, sesame, lupin, molluscs, sulphites Producto no proveniente de Organismos Modificados Genéticamente The product does not contain Genetically Modified Organism		

VIDA ÚTIL Y VIDA ÚTIL SECUNDARIA SHELF LIFE AND SECONDARY SHELF LIFE	VIDA ÚTIL: 730 días SHELF LIFE: 730 days VIDA ÚTIL SECUNDARIA: tras la apertura del envase consumir en las siguientes 48 horas SECONDARY SHELF LIFE: once opened, consume within 48 hours
Tº DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE STORAGE AND TRANSPORT TEMPERATURE	Producto congelado, conservar a -18ºC / Frozen product, keep at -18ºC
MODO DE EMPLEO INSTRUCCIONS FOR USE	Cocinar por completo antes de su consumo. Cook completely before eating. Descongelar en refrigeración. Una vez descongelado, no volver a congelar. Defrosted in refrigeration.Once defrosted do not refreeze.
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100g de producto) NUTRITION FACTS (per 100g)	Valor energético / Energy 623,4 kJ - 149 kCal Grasas / Total fat 7,4g de las cuales, saturadas / saturated fat 3 g Hidratos de carbono / Total carbohydrates 0g de los cuales, azúcares / total sugars 0g Proteinas / Proteins 19,3 g Sal / Sodium 0,2 g
ETIQUETADO LABELLING	
• razón social / business name • país de nacimiento / born in • óvalo registro sanitario / General Sanitary Registry of Food and Food Companies • país de engorde / raised in • sacrificado en / slaughtered in • denominación de venta / sales description • despiece en / cut up at • modo de conservación / mode of preservation • peso neto / net weight • lote / batch • fecha de caducidad / expiry date	
RAZÓN SOCIAL BUSINESS NAME	
Producto elaborado por/Product elaborated by: ES 10.028790/VI ES 40.086933/VI	