

	FICHA TÉCNICA - VACUNO SPECIFICATION SHEET - BEEF		FT-3.3-1
			Rev.01
			jun-23
ENTRAÑA CONGELADA DE VACUNO			
FROZEN BEEF THIN SKIRT			
CÓDIGO ARTÍCULO ITEM CODE	81022008		
FORMATO PRESENTACIÓN PRESENTATION FORMAT	Entraña de vacuno limpia, envasada al vacío y congelada Cleaned, vacuum packed and frozen thin skirt		
UNIDAD DE VENTA SALES UNIT	1 kg aproximadamente de producto termoformado Approximately 1 kg of vacuum-packed product		
EMBALAJE PACKAGING	1 caja de carton, conteniendo 4 unidades termoformadas. 1 cardboard box, containing 4 vacuum-packed units.		
PALETIZADO PALLETISING	Base/base : 12 cajas/boxes Altura/height : 12 cajas/boxes Nº de cajas por pallet/boxes per pallet : 144 cajas/boxes		
  			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO			
PRODUCT DESCRIPTION			
Carne de vacuno procedente del musculo diafragma envasada y congelada. Beef meat from the diaphragm muscle, vacuum packed and frozen .			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	COLOR: rojo oscuro COLOUR: dark red colour OLOR: clásico olor a carne de vacuno SMELL: characteristic beef meat smell TEXTURA: firme, sin reblandecimientos, compacto TEXTURE: uniform consistency, without softening, and compact		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	En cumplimiento con lo establecido en el Reglamento 2073/2005 y recomendaciones del CENAN: In compliance with Regulation E 2073/2005, and CENAN advices: Salmonella Spp - Ausencia/25g S. aureus 10² ufc/g Aerobios mesófilos 10⁶ufc/g E. coli 10¹ ufc/g Enterobacterias 10² ufc/g Clostridium perfringens 10¹ ufc/g		
DECLARACIÓN DE OMG Y ALÉRGENOS ALLERGENS AND GMO DECLARATION	No contiene trazas de: gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuètes, 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: 10 días SHELF LIFE: 10 days VIDA ÚTIL SECUNDARIA: tras la apertura del envase consumir en las siguientes 24 horas SECONDARY SHELF LIFE: once opened, consume within 24 hours		
Tº DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE STORAGE AND TRANSPORT TEMPERATURE	Producto fresco, conservar entre 0ºC y 4ºC Fresh product, keep between 0ºC and 4ºC		

MODO DE EMPLEO <i>INSTRUCCIONS FOR USE</i>	Cocinar por completo antes de su consumo <i>Cook completely before eating</i> Si se congela, descongelar en refrigeración. Una vez descongelado, no volver a congelar <i>If frozen, defrost in refrigeration. Once defrosted do not refreeze</i>
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100g de producto) <i>NUTRITION FACTS (per 100g)</i>	Valor energético / <i>energy</i> 623,4 kJ - 149 kCal Grasas / <i>Total fat</i> 7,4g de las cuales, saturadas / <i>saturated fat</i> 3 g Hidratos de carbono / <i>Total carbohydrates</i> 0g de los cuales, azúcares / <i>total sugars</i> 0g Proteínas / <i>Proeins</i> 19,3 g Sal / <i>Sodium</i> 0,2 g
ETIQUETADO <i>LABELLING</i>	
• razón social / <i>business name</i> • óvalo registro sanitario / <i>General Sanitary Registry of Food and Food Companies</i> • denominación de venta / <i>sales description</i> • modo de conservación / <i>mode of preservation</i> • lote / <i>batch</i> • peso neto / <i>net weight</i> • fecha de producción_congelación / <i>production_freezing date</i> • fecha de caducidad / <i>expiry date</i>	
RAZÓN SOCIAL <i>BUSINESS NAME</i>	
Producto elaborado por/<i>Product elaborated by:</i> CARNES IBÉRICAS DEL NORTE S.L.U. - Planta Vitoria PADULETA KALEA 31, POLÍGONO INDUSTRIAL JÚNDIZ 01015 VITORIA-GASTEIZ (ÁLAVA) TELÉFONO: 945 24 70 00 www.embajadores.es ES 10.028790/VI ES 40.086933/VI	