

	FICHA TÉCNICA - VACUNO SPECIFICATION SHEET - BEEF	FT-3.3-1
		Rev.01
		ene-24

V. CARRILLERA CONGELADA_CAJA

FROZEN BEEF CHEEK_BOX

CÓDIGO ARTÍCULO <i>ITEM CODE</i>	81022006
FORMATO PRESENTACIÓN <i>PRESENTATION FORMAT</i>	3 paquetes compuestos por 2 carrilleras de vacuno cada uno, envasadas al vacío <i>3 packages consisting of 2 beef cheeks each, boneless and vacuum-packed</i>
UNIDAD DE VENTA <i>SALES UNIT</i>	3,5 kg aproximadamente de producto envasado al vacío <i>Approximately 3,5 kg of vacuum-packed product</i>
EMBALAJE <i>PACKAGING</i>	Bolsa de plástico en caja de cartón <i>Plastic bag in carton box</i>
PALETIZADO <i>PALLETISING</i>	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 no sometida a tratamiento térmico, que proviene del músculo masetero <i>Non-heat-treated beef meat, that comes from masseter muscle</i>							
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS <i>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</i>	COLOR: rojo oscuro <i>COLOUR:</i> dark red colour OLOR: clásico olor a carne de vacuno <i>SMELL:</i> characteristic beef meat smell TEXTURA: firme, sin reblandecimientos, compacto <i>TEXTURE:</i> uniform consistency, without softening, and compact						
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS <i>MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS</i>	En cumplimiento con lo establecido en el Reglamento 2073/2005 y recomendaciones del CENAN: <i>In compliance with Regulation E 2073/2005, and CENAN advices:</i> <table> <tr> <td>Salmonella Spp - Ausencia/25g</td><td>S. aureus 10² ufc/g</td></tr> <tr> <td>Aerobios mesófilos 10⁶ ufc/g</td><td>E. coli 10¹ ufc/g</td></tr> <tr> <td>Enterobacterias 10² ufc/g</td><td>Clostridium perfringens 10¹ ufc/g</td></tr> </table>	Salmonella Spp - Ausencia/25g	S. aureus 10 ² ufc/g	Aerobios mesófilos 10 ⁶ ufc/g	E. coli 10 ¹ ufc/g	Enterobacterias 10 ² ufc/g	Clostridium perfringens 10 ¹ ufc/g
Salmonella Spp - Ausencia/25g	S. aureus 10 ² ufc/g						
Aerobios mesófilos 10 ⁶ ufc/g	E. coli 10 ¹ ufc/g						
Enterobacterias 10 ² ufc/g	Clostridium perfringens 10 ¹ ufc/g						
DECLARACIÓN DE OMG Y ALÉRGENOS <i>ALLERGENS AND GMO DECLARATION</i>	No contiene trazas de: gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuètes, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, altramuces, moluscos, sulfitos <i>Does not contain traces of: gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soya, milk, tree nuts, celery, mustard, sesame, lupin, molluscs, sulphites</i> Producto no proveniente de Organismos Modificados Genéticamente <i>The product does not contain Genetically Modified Organism</i>						
VIDA ÚTIL Y VIDA ÚTIL SECUNDARIA <i>SHELF LIFE AND SECONDARY SHELF LIFE</i>	VIDA ÚTIL: 730 días <i>SHELF LIFE:</i> 730 days VIDA ÚTIL SECUNDARIA: consumir en 24 horas desde el momento de la descongelación <i>SECONDARY SHELF LIFE:</i> consume within 24 hours from the moment of defrosting						
Tº DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE <i>STORAGE AND TRANSPORT TEMPERATURE</i>	Producto congelado, conservar a -18ºC <i>Frozen product, keep at -18ºC</i>						

MODO DE EMPLEO <i>INSTRUCCIONES FOR USE</i>	Cocinar por completo antes de su consumo <i>Cook completely before eating</i> Descongelar en refrigeración <i>Defrost in refrigeration</i> Una vez descongelado el producto, no volver a congelar <i>Once the product is defrosted, do not frozen again</i>
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100g de producto) <i>NUTRITION FACTS (per 100g)</i>	Valor energético / <i>energy</i> 566 kJ - 136 kCal Grasas / <i>Total fat</i> 4,5 g de las cuales, saturadas / <i>saturated fat</i> 2 g Hidratos de carbono / <i>Total carbohydrates</i> 0 g de los cuales, azúcares / <i>total sugars</i> 0 g Proteínas / <i>Proeins</i> 24 g Sal / <i>Sodium</i> 0,2 g
ETIQUETADO	
• 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> • país de nacimiento / <i>born in</i> • país de engorde / <i>raised in</i> • sacrificado en / <i>slaughtered in</i> • despiece en / <i>cut up at</i> • peso neto / <i>net weight</i> • fecha de caducidad / <i>expiry date</i>	
RAZÓN SOCIAL	
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	