



*El Gusto
Por la Carne*

FECHA: 05/03/22

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Proviene de la babilla y espaldilla de vaca.

El producto presentará las siguientes características:

- Consistencia firme y compacta al tacto, sin coloraciones anormales y olor característico.
- Las piezas estarán exentas de grasa exterior, aponeurosis, tendones y adherencias.
- Peso aproximado de la pieza 120-150 gramos u otros.
- En el etiquetado o documentación constará:
 - Denominación del producto.
 - Cantidad neta.
 - Identificación de la empresa.
 - N° de lote del producto.
 - Fecha de envasado y fecha de caducidad.
- Presentación:
 - IQF.
 - Bandeja de 3 kg aprox.
- Presentación de palets:
 - 140 cajas de 6 kg aprox.

INGREDIENTES

Carne de vaca 71%, Agua, Sal, Almidón, Aromas, Fibras Vegetales, Antioxidantes: E-301, Extracto de especias.

PERIODO DE CONSERVACIÓN

En congelación 2 años

Condiciones de conservación y transporte:

En congelación a T° menor de -18°C

El producto ha de ser consumido en todo caso previo tratamiento culinario.

Una vez abierto, consumir antes de 2-3 días.

No congelar una vez descongelado.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

No sobrepasará los siguientes límites:

Salmonella Ausencia/10g

E.Coli <100

Norma aplicable al producto: Carnes refrigeradas y congeladas (CENAN).

Reglamento 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

VALORES NUTRICIONALES

Valor calórico	120Kcal./100g.
Mat. grasa	5.4%
de los cuales saturados	1.7%
Hidratos de Carbono	0%
de los cuales azúcares	0%
Proteína	20.3%
Sal	0.15%

ALÉRGENOS

Según el Reglamento (CE) 1169/2011 de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Soja y derivados.