



CARNICAS BIDEA S.L.

Plno. Zamalbide s/n
20100 Rentería (Gipuzkoa) Tfno 943 340987
RGSÍ 10.13438/SS, 40.036058/SS

ES
10.13438/SS
CE

REV: 07

27/09/2022

FICHA TÉCNICA

Denominación comercial	Callos de vacuno cocidos
Categoría comercial	1
Descripción	Callos de vacuno cocidos con gelatina

Lista de Ingredientes

Callos de vacuno (70%), agua, sal, gelatina de vacuno, conservadores (E-325, E-262).

SIN GLUTEN

SIN LACTOSA

Características organolépticas

Olor y sabor	Agradable y suave al calentar, característico los callos.
Color	Translúcido del caldo de la gelatina con trozos de callos blancos.
Aspecto al corte	Liso, homogéneo.
Textura	Consistente, firme y compacta al tacto.

Lista de alérgenos (reglamento 1169/2011)

Cereales que contengan gluten: trigo (espelta, khorasan), cebada, centeno, avena (variedades híbridas y productos derivados).	Ausencia
Granos de sésamo y productos a base de sésamo	Ausencia
Apio, altramuces y derivados	Ausencia
Cacahuets / productos a base de cacahuets	Ausencia
Frutos de cáscara / Derivados (Almendras, Avellanas, Nueces, Anacardos, Pacanas, Nueces de brasil, Pistachos, Nueces de Macadamia, nueces de Australia)	Ausencia
Soja y derivados	Ausencia
Crustaceos y derivados / moluscos	Ausencia
Pescado/Productos a base de pescado	Ausencia
Leche y derivados	Ausencia
Huevo/Ovoproduetos	Ausencia
Mostaza/Derivados	Ausencia
Sulfitos(SO2) en concentración superior a 10 mg/kg o mg/l	Ausencia

Información nutricional por 100 g de producto

Valor energético	99 / 418	Kcal / Kj
- Grasas		2,8 g
de las cuales saturadas		1 g
- Hidratos de carbono		1 g
de los cuales azúcares		0,1 g
- Proteínas		17,1 g
- Sal		1,4 g

NORMATIVAS APLICADAS Y CRITERIOS DE SEGURIDAD

RTO 1881/2006; RTO 396/2005; RTO 37/2010; RTO 1829/2003		RD 140/2003	RD 1333/2008 y sus modificaciones
RD 474/2014; RTO 852-853/2004; RTO 2017-625; 1086/2020		RD 135/2010; RTO 2073/05	RTO 10/2011; RD 1935/2004
Microbiológicos		Físico/químicos	
<i>L.Monocitógenos</i>	No detectado / 25 g(TO)/<10		
<i>Salmonela en 25 g</i>	No detectado /25 g.		

Callos de vacuno cocidos 5 kg.

Código E008S

Formato	Rectangular		
Tipo de envase	Envasado al vacío		
Condiciones de uso	Consumir tras un cocinado completo		
Peso unidad	5 Kgs	Margen comercial	90 días
Medidas producto	270 x 155		
Nº artículos x envase	1	Nº de envases x caja	1
Medidas de la caja	L 285 mm x A 180 mm x H 140 mm	Tara caja	0,18 Kgs
Nº de cajas x capa	16		
Nº de capas x palet	5		
Tipo de palet	Europeo	L 1200 mm x A 800 mm x H 200 mm	
Medidas del palet completo	L 1200 mm x A 800 mm x H 900 mm	Tara palet	23 Kgs



Tª conservación
Entre 0º y 5º C

Callos de vacuno cocidos 5 kg., medias piezas

Código E008M

Formato	Rectangular, medias piezas.		
Tipo de envase	Envasado al vacío		
Condiciones de uso	Consumir tras un cocinado completo		
Peso unidad	2,5 Kgs	Margen comercial	90 días
Medidas producto	135 x 155		
Nº artículos x envase	1	Nº de envases x caja	2
Medidas de la caja	L 285 mm x A 180 mm x H 140 mm	Tara caja	0,18 Kgs
Nº de cajas x capa	16		
Nº de capas x palet	5		
Tipo de palet	Europeo	L 1200 mm x A 800 mm x H 200 mm	
Medidas del palet completo	L 1200 mm x A 800 mm x H 900 mm	Tara palet	23 Kgs

Callos cocidos 3 kg congelados

Código E008BS

Formato	Ovalado		
Tipo de envase	Envasado al vacío		
Condiciones de uso	Consumir tras un cocinado completo		
Peso unidad	3 Kgs	Margen comercial	365 días
Medidas producto	300 x 220		
Nº artículos x envase	1	Nº de envases x caja	2
Medidas de la caja	L 325 mm x A 245 mm x H 125 mm	Tara caja	0,24 Kgs
Nº de cajas x capa	10		
Nº de capas x palet	7		
Tipo de palet	Europeo	L 1200 mm x A 800 mm x H 200 mm	
Medidas del palet completo	L 1200 mm x A 800 mm x H 1075 mm	Tara palet	23 Kgs



Tª conservación
Conservar a -18º C

Callos cocidos 0,5 kg congelados

Código E010SU


Formato	Rectangular		
Tipo de envase	Envasado al vacío		
Condiciones de uso	Consumir tras un cocinado completo		
Peso unidad	0,5 Kgs	Margen comercial	días
Medidas producto	180 x 85		
Nº artículos x envase	1	Nº de envases x caja	12
Medidas de la caja	L 285 mm x A 180 mm x H 140 mm	Tara caja	0,18 Kgs
Nº de cajas x capa	16		
Nº de capas x palet	5		
Tipo de palet	Europeo	L 1200 mm x A 800 mm x H 200 mm	
Medidas del palet completo	L 1200 mm x A 800 mm x H 900 mm	Tara palet	23 Kgs



Tª conservación
Conservar a -18º C

Callos cocidos 1 kg congelados

Código

Formato	Rectangular									
Tipo de envase	Envasado al vacío									
Condiciones de uso	Consumir tras un cocinado completo									
Peso unidad	1 Kgs									
Medidas producto	180 x 85					Margen comercial	365 días			
Nº articulos x envase	1					Nº de envases x caja	6			
Medidas de la caja	L 285 mm x A 180 mm x H 140 mm					Tara caja	0,18 Kgs			Tª conservación
Nº de cajas x capa	16									Conservar a -18º
Nº de capas x palet	5									0
Tipo de palet	Europeo									
Medidas del palet completo	L 1200 mm x A 800 mm x H 900 mm									
										Tara palet 23 Kgs

Etiquetado

Reglamento 1169/2011

Denominación, ingredientes, mención destacada de los alérgenos, condiciones de conservación, información nutricional, condiciones de uso, nº de lote, fecha de caducidad o consumo preferente, Peso neto; nombre y dirección del fabricante o distribuidor autorizado, registro sanitario del fabricante.

Transporte

Entrega a Tª inferior o igual a la indicada en la etiqueta del producto

Revisado y Aprobado
Responsable de calidad
Fernando Cabra