

**Lote:** Según el criterio de nuestro fabricante:  
XXX(día del año juliano) YY(año de fabricación) J(Letras  
que indican que se ha elaborado en sus instalaciones)

**Vida útil:** 5 años desde la fecha de elaboración

**Condiciones de almacenamiento:**

Es aconsejable conservar el producto en un lugar seco (humedad relativa inferior a 80%) y a una temperatura máxima de 25°C. Una vez abierto el envase, conservarlo cerrado, almacenar en refrigeración 2-5°C, y consumir antes de 96 horas.

**Transporte:** A temperatura ambiente

**Distribuye:**

Cárnicas Carro Bierzo S.L. Vía de la Plata 3, 24793, Valderrey, León. CIF: B24581761. Teléfono, +0034 987664227. carnesrojas@bodegaalcapricho.com N° registro sanitario: 10.024517/LE

**N° registro sanitario:** 26/02444/LO

**Datos del etiquetado:** Denominación del producto/ El capricho como marca comercial / Razón social de Cárnicas Carrobierzo / Óvalo con el registro sanitario de nuestro fabricante / Ingredientes / Alérgenos / Peso neto / Información nutricional / Lote / Consumir pref. antes del / Condiciones de conservación.

**Legislación:**

**Real Decreto 474/2014, de 13 de junio,** por la que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.

**REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011** sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) no 1924/2006 y (CE) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) no 608/2004 de la Comisión.

**Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo,** por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios. La última modificación es por el R.D. 1338/2011, de 3 de octubre, por el que se establecen distintas medidas singulares de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios

**Reglamento (CE) n° 2074/ 2005,** de la comisión por, de 5 de noviembre de 2005 por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento n° 853/ 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) n° 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) n°882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE)852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) n° 853/2004 y (CE) n° 854/2004 (Diario Oficial de la Unión Europea L 338, de 22 de diciembre).

**Reglamento (CE) n° 2073/ 2005** de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

**Reglamento (CE) 852/ 2004** del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

**Reglamento (CE) 853/ 2004** del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

**Reglamentos (CE) 854/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados a consumo humano.

**Real Decreto 1698/2003,** de 12 de diciembre, por el que se establecen las disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno. La última modificación del R.D. 1698/2003 es por el Real Decreto 543/2016, de 25 de noviembre, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno

**R.D. 1334/ 1999, de 31 de Julio,** por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los productos Alimenticios. (BOE n° 202, de 24/08/99). La última modificación es por el R.D. 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

**R.D. 1808/1991,** menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.

# CALLOS EN LATA

**Código:** 8437017642039

**Denominación del producto:** Callos en lata

**Ingredientes:** Callos de buey 34%, pata de buey 13%, morro de buey 13%, cebolla, chorizo, tomate frito, aceite de oliva, harina de **trigo**, sal, pimentón dulce, zanahoria, pimienta negra en grano, cayena entera y laurel.

**No contiene alérgenos**

**Tratamientos aplicados al producto:** Preparación de los ingredientes, cocción. Enlatado. Esterilización en autoclave 90 minutos a 121°

Los estómagos, el morro y las patas de nuestros bueyes de avanzada edad tienen una finura muy especial y se diferencian claramente de los callos de animales más jóvenes. Con ellos elaboramos un guiso tradicional.



**Peso y medidas:**

Peso neto 425 g. Peso bruto 483 g. Diámetro 10 cm Altura 6,5 cm

**Envase y embalaje:**

Lata  
Caja de cartón de 40x30x20 cm (tara de la caja 550 g)  
27 latas/caja

**Características microbiológicas:**

LEGISLACION	RECOMENDACION	UNIDADES
Reglamento 2073/2005 que es modificado por el 1441/2007	CRITERIO INTERNO	
Aerobios mesófilos	<10	ufc/g
Aerobios termófilos	<10	ufc/g
Anaerobios mesófilos	<10	ufc/g
Anaerobios mesófilos sulfito-reductores	<10	ufc/g
Anaerobios termófilos	<10	ufc/g
Listeria monocytogenes vida útil	100	ufc/g
Listeria monocytogenes antes de su venta	Ausencia	/25g

**Características organolépticas:**

Color chocolate anaranjado. Textura gelatinoso y tierno. Sabor intenso y sabroso. Aspecto tradicional.

**Otras características:**

Ausencia de organismos genéticamente modificados (OGM)  
No apto para cliente celiaco  
No apto para cliente halal  
No apto para cliente kosher

**Información nutricional:**

\* Valores medios por 100 g. Estos valores son aproximados.

Valor energético:	127 kcal
Grasas:	6,06 g
de las cuales saturadas:	3,83 g
Hidratos de carbono:	2,64 g
de los cuales azúcares:	<0,5 g
Proteínas:	15,45 g
Sal:	0,57 g

**Fecha:** 8 de Febrero 2018

**Revisión n°1**

**Responsable:** Noemí Bustillo



**EL CAPRICHO**

carnesrojas@bodegaalcapricho.com

