

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

Vida útil: 5 años desde la fecha de elaboración

Condiciones de almacenamiento:
Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto el envase almacenar en refrigeración entre 2 y 5°C y consumir antes de 96 horas. Es mejor guardarlo cerrado tras su apertura.

Transporte: Temperatura ambiente

Distribuye:
Cárnicas Carro Bierzo S.L. Vía de la Plata 3, 24793, Valderrey, León. CIF: B24581761. Teléfono, +0034 987664227. carnesrojas@bodegaelcapricho.com
Nº registro sanitario: 10.024517/LE

Nº 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) nº 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 nº 853/ 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) nº 852/2004 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) nº 853/2004 y (CE) nº 854/2004 (Diario Oficial de la Unión Europea L 338, de 22 de diciembre).

Reglamento (CE) nº 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 nº 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.

CARRILLERA EN LATA

Código: 8437017642053

Denominación del producto: Carrillera en lata

Ingredientes: Carrillera de buey 50%, cebolla, caldo de carne, aceite de oliva 6%, zanahoria, ajo, pimiento rojo, vino tinto, sal, pimienta negra

No contiene alérgenos

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

Sabor y textura se combinan en este plato de alto contenido en colágeno y bajo en grasa.



Peso y medidas:

Peso neto 750 g. Peso bruto 1100 g. Diámetro 15,5 cm Altura 5,8 cm

Envase y embalaje:

Lata de 40x30x20 que tiene una tara de 550 g
Caja de cartón de 40x30x20 cm (tara de la caja 550 g)
12 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 marrón claro con toques oscuros. Textura gelatinosa y fina. Sabor dulce profundo e intenso. Aspecto de un guiso tradicional.

Otras características:

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

Información nutricional:

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

Valor energético	239 kcal/993,4 kj
Grasas:	19 g
de las cuales saturadas,	5,80 g
Hidratos de carbono:	2,1 g
de los cuales azúcares	<0,5 g
Proteínas:	15 g
Sal	0,88 g

Fecha: 8 de Febrero 2018

Revisión nº1

Responsable: Noemí Bustillo



EL CAPRICHIO

carnesrojas@bodegaelcapricho.com