

**Lote:** 6 (significa buey) xxxx (año y mes de entrada en la sala de despiece, yyyy (número correlativo anual))

**Vida útil:** 36 meses

**Condiciones de almacenamiento:**

Conservar en un lugar fresco y seco, a no más de 15°C; su temperatura óptima de conservación es sobre 5°C

**Transporte:** Refrigerado

**Distribuye:**

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

**N° registro sanitario:** 10.024517/LE

**Elaborado en:** (Industrias Quiñones S.L.) 10.05378/LE

**Datos del etiquetado:**

El capricho como marca comercial. Razón social de Cárnicas Carrobiezo S.L. Óvalo con nuestro registro sanitario / Origen / Elaborado en / Lote / Fecha de producción / Consumo preferente / Peso neto / Ingredientes / Alérgenos / Valor nutricional / 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 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) m° 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.

# CECINA DE BUEY

**Código:** 98437017642070

**Denominación del producto:** Cecina de buey

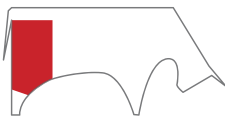
**Ingredientes:** Carne de buey 100% y sal común

**No contiene alérgenos**

**Tratamientos aplicados al producto:** Salado, asentamiento durante 45-60 días, secado natural hasta 3 años

La cecina es un bocado de reyes obtenido de nuestros animales que han acumulado esas vetas mágicas de grasa que al fundir en boca inundan nuestro paladar de sabores y matices.

Las piernas de nuestros bueyes son cuidadosamente despezadas en cuatro partes: tapa, contra, babilla y cadera; las sumergimos en una montaña de sal y esperamos el tiempo que el Maestro cecinero considere para cada pieza. Después comienza la primera fase de secado y asentamiento a temperatura constante y humedad controlada. En el último proceso de secado se suman el arte y la sabiduría del Maestro para controlar la velocidad y la dirección de secado y la mano de manteca del propio buey que protegerá la superficie. La lentitud del tiempo es el perfecto aliado para llegar a un producto sublime. La servimos en piezas enteras, tacos y loncheados.



**Peso y medidas:**

Peso aproximado de la pieza entre 1,5 kg y 5 kg  
Medidas: largo 27 cm, ancho 25 cm y espesor 8 cm  
1 unidad /bolsa. 6-8 bolsas/caja

**Envase y embalaje:**

Bolsa de plástico alimentario transparente de 40x50 cm (tara de la bolsa 40 g)  
Caja de cartón de 58x38x23,5 cm (tara de la caja 1 kg)  
Paletizado de 28 cajas por palé (tara del palé 20 kg)

**Características microbiológicas:**

	LEGISLACION	RECOMENDACION	UNIDADES
Aerobios mesófilos	Reglamento 2073/2005 que es modificado por el 1441/2007	RD3484/200 (derogada)	
Listeria monocytogenes vida útil		10000	ufc/g
Salmonella		100	ufc/g
		Ausencia	/25g

**Características organolépticas:**

Color rojo terracota. Textura firme y delicada. Sabor profundo e intenso, sabores minerales, dulces y complejos. Largo. Aspecto austero en el exterior y delicado en el interior.

**Otras características:**

Ausencia de organismos genéticamente modificados (OGM)  
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:	251 kcal
Grasas:	14,80 g
de las cuales saturadas	6,90 g
Hidratos de carbono:	<0,1 g
de los cuales azúcares	<0,1 g
Proteínas:	38,30 g
Sal	4,875 g



**EL CAPRICHO**

carnesrojas@bodegaelcapricho.com

**Fecha:** 8 de Febrero 2018

**Revisión nº1**

**Responsable:** Noemí Bustillo

