

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 Bierzo 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 Carro Bierzo S.L. Óvalo con nuestro registro sanitario / Origen / Elaborado en / Lote / Fecha de producción / Consumo preferente / Peso neto / Ingredientes / Alérgenos / Valor nutricional / Código de barras / 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 VACA

Código: 98437017642101

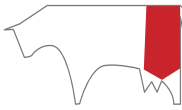
Denominación del producto: Cecina de vaca

Ingredientes: Carne de vaca 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 nuestras vacas cuidadosamente escogidas; esas vacas de trabajo, vacas viejas, que en algunos casos no han procreado nunca y que tienen un nivel de engrasamiento suficiente para poder soportar el paso del tiempo. Las piernas se despiezan cuidadosamente en cuatro partes: tapa, contra, babilla y cadera; las sumergimos en una montaña de sal 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 de nuestros bueyes que protegerá la superficie. La lentitud del tiempo es el perfecto aliado.



Peso y medidas:

Peso aproximado de la pieza entre 1,5 kg y 3,5 kg
Medidas: largo 26 cm, anch 22 cm y e. espesor 9 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 58x40x25 cm (tara de la caja 1 kg)
Paletizado de 28 cajas por palé (tara del palé 20 kg)

Características microbiológicas:

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

Características organolépticas:

Color rojo oscuro. Textura firme. Sabor profundo e intenso. Sabores minerales, dulces, complejos. Un poco más corto que la cecina de buey. 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: | 287 kcal |
| Grasas: | 16,60 g |
| de las cuales saturadas | 5,50 g |
| Hidratos de carbono: | <0,1 g |
| de los cuales azúcares | <0,1 g |
| Proteínas: | 38,40 g |
| Sal | 6,125 g |



EL CAPRICO

carnesrojas@bodegaelcapricho.com

Fecha: 8 de Febrero 2018

Revisión nº1

Responsable: Noemí Bustill

