

**Lote:** 1 (significa buey) xxx (año y mes de entrada en la sala de despiece, yyyy (número correlativo anual)

**Vida útil:** 9 meses desde la fecha de sacrificio que aparece en la etiqueta. Preferiblemente, consumir antes de los 180 días desde la fecha de sacrificio.

**Transporte:** Refrigerado.

#### Condiciones de almacenamiento:

Suspendemos verticalmente en cámara de refrigeración entre 0 y 3°C o apoyados horizontalmente siempre que respire o circule el aire por debajo (sobre una balda con rejilla). Es muy importante controlar la humedad, que no supere el 60%. La cámara deberá ser solo para carne. Debemos sacar el chuletero de la malla que lo protege en el transporte porque si no, no le deja respirar y crea mohos. Debemos vigilar que no críe mohos. Para ello, limpiaremos la superficie con papel o un trapo seco. Si sólo podemos apoyarlos, debemos hacerlo sobre una superficie que les permita respirar y que circule el aire por debajo (sobre una balda con rejillas o agujeros). Debe ser por la parte del hueso, no de la grasa. Cualquier parte del lomo en contacto con algo, se oxida. Recomendación: Aconsejamos retirar las tapas del lomo alto e investigar con ellas para otras elaboraciones, como pueden ser guisos, tar tar, pastramis o cocinados a baja temperatura.

#### 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

**Datos del etiquetado:** Denominación del producto (incluyendo la categoría: buey) / El capricho como marca comercial. Razón social de Cárnicas Carrobierzo S.L. Óvalo con nuestro registro sanitario / Producto congelado / Crotal / Nacido en / Criado en / Fecha de nacimiento / Sacrificado en / Fecha de sacrificio / Despiezado en / Peso / Lote / Fecha de congelación / Consumir pref. antes del / Sexo / Indicaciones internas en relación a: color de la grasa, cantidad de grasa (1 lo mínimo y 5 lo máximo), infiltración (1 lo mínimo y 5 lo máximo) y raza / 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) nº882/2004 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.

## CHULETERO DE BUEY PREMIUM

**Código:** 98437017642292

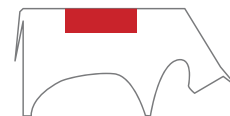
**Denominación del producto:** Chuletero de buey premium

**Ingredientes:** Carne de buey 100%

**No contiene alérgenos**

**Tratamientos aplicados al producto:** Maduración en seco, entre 90 y 120 días, dependiendo de muchos factores como son la raza, al edad del animal, la cantidad de grasa y el carácter.

Nuestro chuletero lo comercializamos entero, es decir, con las ocho costillas y el lomo bajo o entrecot. Es una de las piezas más nobles del animal y una de las que soporta maduraciones más altas. La maduración es individualizada a cada pieza en función de unos cuantos parámetros: raza, edad, infiltración...



#### Peso y medidas:

Peso aproximado de la pieza entre 50 kg y 90 kg  
Medidas: largo 150 cm, ancho 50 cm y espesor 30 cm

#### Envase y embalaje:

Funda de microfibra alimentaria  
Caja de cartón de 126x45x32 cm (tara de la caja 3 kg)  
1 chuletero/caja  
Paletizado de 6 cajas por palé (tara del palé 20 kg)

#### Características microbiológicas:

LEGISLACION	RECOMENDACION	UNIDADES
Reglamento 2073/2005 que es modificado por el 1441/2007	CENAN 1982	
Aerobios mesófilos	1000000	ufc/g
Enterobacterias totales	100	ufc/g
Salmonella	Ausencia	/25g
Listeria monocytogenes antes de su venta	Ausencia	/25g
Listeria monocytogenes vida útil	100	ufc/g
Escherichia coli	10	ufc/g

#### Características organolépticas:

Va cortado a la 3ª costilla. El color una vez abierto es rojo pálido. Textura firme y delicada. Sabor sutil, elegante, profundo, con toques dulces. Con carácter.

#### 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	352 kcal/ 1278 kJ
Grasas:	29,6 g
de las cuales saturadas,	13,6 g
Hidratos de carbono:	0,6 g
de los cuales azúcares	0,11 g
Proteínas:	20,9 g
Sal	0,11 g
Ácidos grasos monoinsaturados	15,4 g
Ácidos grasos poliinsaturados	0,57 g

**Fecha:** 15 de Noviembre 2017

**Responsable:** Noemí Bustillo



**EL CAPRICHIO**

carnesrojas@bodegaelcapricho.com