

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

**Vida útil:** Entre 0 y 3°C: 6 meses desde la fecha de sacrificio que aparece en la etiqueta. Lo ideal es consumir antes de 40 días desde la fecha de sacrificio. Si se va a usar para hacer hamburguesa consumir preferentemente antes de 30 días desde la fecha de sacrificio. Para consumirlo en forma de cortes o carpaccios, esperar por encima de los 45 días.

**Transporte:** Refrigerado.

#### Condiciones de almacenamiento:

El almacenamiento se hará en cámara de conservación entre 0 y 3°C, en una cámara que solo se use para la carne. Idealmente, lo mantendremos suspendido, sin la malla de microfibra, para que pueda respirar. Es muy importante controlar la humedad, que no supere el 65%. Debemos vigilar que no críe mohos. Para ello, limpiaremos la superficie con papel o un trapo seco.

#### Distribuye:

Cárnicas Carro Bierzo S.L. Vía de la Plata 3, 24793, Valderrey, León. CIF: B24581761. Teléfono, +0034 987664227. carnesrojas@bodegaalcapricho.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 Carro Bierzo S.L. Óvalo con nuestro registro sanitario / Nacido en / Criado en / Sacrificado en / Despiezado en / Sexo / Crotal / Lote / Fecha de sacrificio / Peso / Consumir pref. antes del / / 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), infiltración (1 lo mínimo y 5 lo máximo) y raza. 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) mº 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.

## DELANTERO

**Código:** 98437017642544

**Denominación del producto:** Delantero de buey

**Ingredientes:** Carne de buey 100% (Hueso aprox. el 25%)

**No contiene alérgenos**

**Tratamientos aplicados al producto:** Ninguno

Los delanteros están madurando entre 7 y 15 días. Pesan una media de entre 80 y 100 kg. Con la carne de nuestros delanteros se pueden hacer hamburguesas de mucha calidad. Para ello, es interesante mezclar tres partes de delantero con una de falda. Se puede preparar en piezas para trabajarlo a gusto de cada uno.



#### Peso y medidas:

Peso aproximado de la pieza entre 80 kg y 150 kg  
Medidas: largo 137 cm, ancho 68 cm y espesor 36 cm  
2-3 delanteros/caja

#### Envase y embalaje:

Funda de microfibra alimentaria  
Caja de cartón de 118x80x80 cm (tara de la caja 4 kg)  
1 caja/palé (tara del palé 20 kg)

#### Características microbiológicas:

	LEGISLACIÓN	RECOMENDACIÓN	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 monocitogenes antes de su venta	Ausencia		/25g
Listeria monocitogenes vida útil	100		ufc/g
Escherichia coli		10	ufc/g

#### Características organolépticas:

Color diverso, dependiendo de la alimentación del animal; amarillo. Textura diversa, ya que el delantero se compone de muchos músculos. Aspecto voluminoso y grande.

#### 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 CAPRICO**

carnesrojas@bodegaalcapricho.com