

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

**Vida útil:** 1 año desde la fecha de congelación que viene en la etiqueta. Una vez descongelado, consumir antes de 10 días.

**Transporte:** En congelación.

**Condiciones de almacenamiento:**

El almacenamiento se hará en cámaras de conservación de producto congelado a temperatura inferior a -18°C. Para consumir, descongelar el producto en cámara de refrigeración, entre 0°C y 10°C. No congelar después de descongelado.

**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 Carrobierzo S.L. Óvalo con nuestro registro sanitario / Producto congelado / Nacido y cebado en / Elaborado en / Lote / Fecha de congelación / Consumir pref. antes del / Peso neto / Ingredientes / Porcentaje de grasa y relación colágeno proteína / 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) 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.

# HAMBURGUESA DE 200 g

Código: 98437017642209

Denominación del producto: Hamburguesa de buey ultracongelada. 200 g

Ingredientes: Carne de buey 100% y sal

Porcentaje de grasa <20%. Relación colágeno-proteína <15%

No contiene alérgenos

Tratamientos aplicados al producto: Picado, moldeado y ultracongelado

La hamburguesa es carne picada, moldeada y ultracongelada, que no lleva ningún ingrediente más que un poco de sal. Para elaborarla se utiliza la parte magra del delantero, así como la falda, que aporta jugosidad al tener más materia grasa. Nuestra hamburguesa se caracteriza por el sabor puro de la carne. Tiene una textura muy agradable debido a que está suavemente prensada y no tiene ningún tipo de aditivo, ni colorantes, ni conservantes. Se ha elaborado exclusivamente con auténtica carne de buey. Algunos de los ejemplares, de más de 10 años. Un producto único en el mercado.



**Peso y medidas:**

Peso aproximado de la unidad 200 g

Medidas: largo 11 cm, ancho 11 cm y espesor 2 cm

100 unidades/caja

Peso aproximado de la caja 20 Kg

**Envase y embalaje:**

**1** Bolsa de plástico alimentario transparente de 12x19 cm (tara de la bolsa 10 g)

Caja de cartón de 25x13x5 cm (tara de la caja 40 g)

**2** Envasadas en bolsas de plástico alimentario individuales 100 unidades

Peso aproximado 20 kg

Paletizado de 28 cajas por palé (tara del palé 20 kg)

**Características microbiológicas:**

	LEGISLACIÓN	RECOMENDACIÓN	UNIDADES
	Reglamento 2073/2005 que es modificado por el 1441/2007		
Salmonella		Ausencia	/10g
Escherichia coli		500	ufc/g

**Características organolépticas:**

Color entre rojo y rosa una vez descongelada, 48 horas en refrigeración. En sabor abunda la potencia de la carne. Sabor sutil, mineral con maduración leve y toques dulces.

**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:	18 g
de las cuales saturadas:	6,9 g
Hidratos de carbono:	1,9 g
de los cuales azúcares:	<0,1 g
Proteínas:	20,4 g
Sal:	0,20 g



EL CAPRICHIO

carnesrojas@bodegaalcapricho.com

Fecha: 8 de Febrero 2018

Revisión nº1

Responsable: Noemí Bustillo

