

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

Vida útil: 6 meses

Condiciones de almacenamiento:
Cámara de refrigeración entre 0°C y 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: (Cárnicas Carlú, S.L.) 10.023845/LE

Datos del etiquetado: El capricho como marca comercial, Razón social de Cárnicas Carrobierzo 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 el 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) n° 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 n° 853/ 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) n° 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) n°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) n° 854/2004 (Diario Oficial de la Unión Europea L 338, de 22 de diciembre).

Reglamento (CE) n° 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 n° 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.

LENGUA

Código: 98437017642118

Denominación del producto: Lengua de vacuno curada

Ingredientes: Lengua de vacuno, sal, pimentón, azúcar, conservador E-250 (1.8%), antioxidante E-300, humo natural

No contiene alérgenos

Tratamientos aplicados al producto: salado, desalado, adobo, ahumado, cocido y pelado.

Como su propio nombre indica proviene de la lengua del animal. Tras un largo proceso de más de dos meses, al estilo tradicional, obtenemos una lengua curada de gran calidad.



Peso y medidas:

Peso aproximado de la pieza lengua 0,5 kg y 1,5 kg
Medidas: largo 38 cm, ancho 12 cm y espesor 8 cm

Envase y embalaje:

Papel de aluminio rodeando completamente la lengua y bolsa de plástico alimentaria
Caja de 38x29x19,5cm
12 lenguas/caja

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:

Colores rojizos burdeos. Textura firme y blanda. Sabor mineral, dulce y salado. Intenso por la curación.

Para consumir: Cortar en lonchas, ni muy finas ni muy gordas y aliñar con un aceite de oliva virgen extra, sal y un poquito de vinagre de Módena si se desea.

Otras características:

Ausencia de organismos genéticamente modificados (OGM)
Apto para cliente celíaco
No apto para cliente halal
No apto para cliente kosher

Información nutricional:

* Valores medios por 100 g. Estos valores son aproximados.

| | |
|--------------------------|------------|
| Valor energético: | 279,9 kcal |
| Grasas: | 16,66 g |
| de las cuales saturadas: | 7,87 g |
| Hidratos de carbono: | 0,6 g |
| de los cuales azúcares: | 0,28 g |
| Proteínas: | 31,89 g |
| Sal: | 2,05 g |



EL CAPRICHIO

carnesrojas@bodegaelcapricho.com

Fecha: 8 de Febrero 2018

Revisión n°1

Responsable: Noemí Bustillo

