

**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	100	10000	ufc/g
Listeria monocitogenes vida útil	Ausencia		ufc/g
Salmonella			/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 celiaco  
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

