

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

Vida útil: 2 años 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, manteniendo la bolsa de vacío, para evitar que se oxide. 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 / 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) 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.

OSSOBUCO

Código: 98437017642339

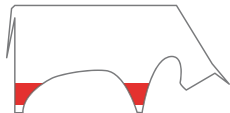
Denominación del producto: Ossobuco de buey ultracongelado

Ingredientes: Carne de buey 100%

No contiene alérgenos

Tratamientos aplicados al producto: Ultracongelación criogénica

Se denomina ossobuco al corte que procede de los jarretes, que son la parte final de la pierna y las manos del animal, cortado en forma transversal en rodajas de gran grosor y sin deshuesar. Siendo estrictos el ossobuco es el de la pierna trasera. Se caracteriza por ser una pieza muy espectacular debido al tamaño de nuestros bueyes y a su calidad. Es muy sabroso guisado y en risotto. Por ser un corte de gran belleza y la posibilidad de ser trinchado en la mesa, nos puede ayudar a distinguirnos como restaurante. Su sabor intenso, meloso y mantecoso se debe a la presencia del hueso en el guiso, con su colágeno y sobre todo con el tesoro interior de la caña del hueso, el tuetano.



Peso y medidas:

Peso aproximado de la pieza entre 700 gr y 1,5 kg.

Medidas: entre 12 y 15 cm de diámetro en la parte más ancha y 5 cm de altura.

1 unidad /bolsa. 20 a 25 bolsas/caja.

Envase y embalaje:

Bolsa de plástico alimentario transparente de 30x40 cm o de 40x50 cm (tara de la bolsa 40 g)

Caja de cartón de 58x38x23,5 cm (tara de la caja 525 g)

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	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:

Color burdeos. Textura colagenosa. El sabor sabroso y profundo. En el corazón está el tuetano, con un sabor mantecoso y antiguo. Aspecto 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



EL CAPRICO

carnesrojas@bodegaalcapricho.com

Fecha: 15 de Noviembre 2017

Responsable: Noemí Bustillo

