

**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. Si queremos trabajar sólo una parte de la pieza, debemos semidescongelar la pieza para poder hacer un corte limpio de la parte que queremos trabajar. Inmediatamente, la parte que no vamos a usar, la envasamos al vacío y la devolvemos a la cámara de conservación de producto congelado. Si desea trabajar la pieza entera, debe descongelarla como hemos indicado, lentamente, sacar la pieza de la bolsa de vacío y secarla bien con un papel absorbente adecuado, que no se quede pegado a la carne. Ahora tiene dos opciones, trabajarla entera, para lo cual debe cambiar el producto de bolsa cada vez que lo use y lo devuelva a la cámara de refrigeración, envasado de nuevo. O racionarlo según lo vaya a usar. Si tiene máquina de vacío, envasada cada ración al vacío se conserva el producto entre 15 y 20 días. Si no tiene máquina de vacío y lo envuelve en film, le aguantan las raciones entre 5 y 7 días en la cámara de refrigeración. Si necesita cualquier aclaración, por favor contáctenos.

#### Distribuye:

Cárnicas Carro Bierzo S.L. Vía de la Plata 3, 24793, Valderrey, León. CIF: B24581761. Teléfono: +0034 987664227. carnesrojas@bodegaelcapricho.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 deroga 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.

# VACÍO

**Código:** 98437017642469

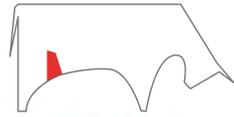
**Denominación del producto:** Vacío de buey ultracongelado

**Ingredientes:** Carne de buey 100%

**No contiene alérgenos**

**Tratamientos aplicados al producto:** Ultracongelación criogénica

Es un corte que procede de la falda, de forma ovalada. Es un músculo de intenso sabor. Se trata de un corte muy escaso ya que de cada animal sale aproximadamente 1 kg de vacío. Es muy sabroso en parrilla, para hacer en tiras cortándolo transversalmente, pues es la forma en el que se rompen sus fibras. También adecuado para todo tipo de rellenos.



#### Peso y medidas:

Peso aproximado de la pieza entre 700 gr y 1,5 kg  
Medidas: largo 32 cm, ancho 28 cm y espesor 2 cm  
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 monocitogenes antes de su venta	Ausencia		/25g
Listeria monocitogenes vida útil	100		ufc/g
Escherichia coli		10	ufc/g

#### Características organolépticas:

Color rojo pálido. Textura compacta. El sabor intenso. Aspecto fibroso.

#### 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	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**

carne.rojas@bodegaelcapricho.com