

DESCRIPCIÓN DE ARTÍCULO	CODIGO ARTÍCULO
<b>CHATEAUBRIAND PUNTES DE FILET 150-170g</b>	13210049

COMPOSICIÓN y DESCRIPCIÓN.	ALÉRGENOS.	OGM.
Carne de vacuno.	No contiene alérgenos.	No contiene organismos genéticamente modificados.

PRODUCTO y TIPO DE ENVASADO.
Puntas de solomillo de vacuno envasadas al vacío.

**CONDICIONES DEL GÉNERO COMERCIALIZADO.**

<u>Presentación y detalles de comercialización.</u> Puntas de solomillo al vacío congeladas. <p style="text-align: right;">Unidad de suministro: paquete de 4 unidades.                      Encajado: caja de 4 paquetes.                      Paletización: según necesidades de cliente.</p>	
<u>Características organolépticas y físicas.</u> Aspecto, color, aroma y textura propios de la carne de vacuno. Ausencia de tejidos impropios de la carne: hematomas, abscesos y otros tejidos anómalos. Sin cartílagos, huesos o elementos extraños a las piezas.	
<u>Características microbiológicas (de acuerdo con recomendaciones vigentes).</u> Salmonella spp: no detección / 25g. L. monocytogenes: <100 u.f.c/g. E. Coli: <500 u.f.c/g.	<u>Características químicas.</u> pH entre 5,3 y 6,3. Actividad de agua entre 0,93 y 0,98. Residuos de sustancias medicamentosas conformes a la normativa vigente. Residuos de contaminantes químicos (metales pesados, dioxinas, pesticidas, PCB'S) conformes a la normativa vigente.
<u>Condiciones de conservación.</u> Producto congelado. Conservar a -18°C.	<u>Caducidad.</u> Pieza noble al vacío: 730 días a partir de la fecha de envasado. Fileteado al vacío: 730 días a partir de la fecha de envasado.
<u>Uso esperado y población destino.</u> El producto debe ser completamente cocinado (tratamiento térmico con parte interna a >70°C) antes de su consumo. Producto destinado a la población general.	<u>Envasado y etiquetado.</u> Todos los productos son etiquetados según normativa vigente de etiquetado de productos alimentarios. El material de envasado es apto para el contacto con los alimentos y dispone de conformidades de migración aceptable.
<u>Normativa de referencia.</u> Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimentarios. Reglamento (CE) 853/2004 relativo a las normas higiénicas específicas para productos de origen animal. Reglamento (CE) 1881/2006 relativo al contenido máximo de determinados contaminantes químicos. Reglamento (UE) 37/2010 sobre sustancias farmacológicas activas y límites máximos de residuos en productos de origen animal. Real Decreto 1334/1999 y Reglamento 1169/2011 relativos al etiquetado. Reglamento 2073/2004 relativo a los criterios microbiológicos. Reglamentos 1935/2004 y 10/2011 sobre materiales en contacto con los alimentos.	
<u>Documentación de acompañamiento del producto.</u> Albarán impreso con sello oval de Registro Sanitario, identificación del proveedor, relación de mercancías suministradas con peso y número de lote.	