

| DESCRIPCIÓN DE ARTÍCULO | CODIGO ARTÍCULO |
|------------------------------------|-----------------|
| Ter. Solomillo cortado 250g | 13210046 |

| INGREDIENTES |
|---|
| No aplica según Real Decreto 1169/2011. |

| COMPOSICIÓN y DESCRIPCIÓN. | ALÉRGENOS. | OGM. |
|--|------------------------|---|
| Carne de ternera. Puede corresponder a las siguientes especificaciones: WQ. | No contiene alérgenos. | No contiene organismos genéticamente modificados. |

| PRODUCTO y TIPO DE ENVASADO. |
|---|
| Solomillo de ternera fileteado y envasado al vacío individualmente. En caja de cartón blanca de 10 unidades. |

| CONDICIONES DEL GÉNERO COMERCIALIZADO. |
|--|
|--|

| | |
|---|---|
| <u>Presentación y detalles de comercialización.</u> | |
| Pieza fileteada al vacío congelada. | Unidad de suministro: según necesidades de cliente. Encajado: según necesidades de cliente. Paletización: según necesidades de cliente. |

| | |
|--|--|
| <u>Características organolépticas y físicas.</u> | |
| Aspecto, color, aroma y textura propios de la carne de ternera. Ausencia de tejidos impropios de la carne: hematomas, abscesos y otros tejidos anómalos. Sin cartílagos, huesos o elementos extraños a las piezas. | |

| | |
|---|--|
| <u>Información nutricional para 100g:</u> | |
| No aplica según Real Decreto 1169/2011. | |

| | |
|---|---|
| <u>Características microbiológicas (de acuerdo con recomendaciones vigentes).</u> | <u>Características químicas.</u> |
| <i>Salmonella</i> spp: no detección / 10g. <i>L. monocytogenes</i> : <100 u.f.c/g. <i>E. Coli</i> : <500 u.f.c/g. | 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> | <u>Caducidad.</u> |
| Producto congelado. Conservar a -18°C. No volver a congelar una vez descongelado. | Fileteado al vacío: 730 días a partir de la fecha de envasado. |

| | |
|--|--|
| <u>Uso esperado y población destino.</u> | <u>Envasado y etiquetado.</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. | Todos los productos son etiquetados según normativa vigente de etiquetado de productos alimentarios. El lote está formado por 8 dígitos numéricos que identifican la secuencia y el día de fabricación. 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. |