

DESCRIPCIÓN DE ARTÍCULO	CODIGO ARTÍCULO
Ternera Solomillo Tournedos “Porciones”	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 congelado, envasado en caja de cartón y protegidas por láminas de plástico.

CONDICIONES DEL GÉNERO COMERCIALIZADO.
--

<u>Presentación y detalles de comercialización.</u>	
Pieza fileteada y congeladas.	Unidad de suministro: Cajas. 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.	730 días a partir de la fecha de envasado, manteniendo las condiciones de conservación especificadas.

<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 (UE) 915/2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes. Reglamento (UE) 37/2010 sobre sustancias farmacológicas activas y límites máximos de residuos en productos de origen animal. Reglamento 1169/2011 relativo al etiquetado. Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos. Reglamento 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.