

Producto congelado.

Identificación del producto

Código artículo: 726

Denominación: Redondo ternera /añojo congelado.

Marca: Celevant

Registro sanitario: 10.026095/V



Características del producto

Descripción del producto: Pieza de carne de ternera/añojo pulida y sin hueso procedente del deshuese de la parte trasera de la canal de ternera/añojo. Pieza jugosa para mechados, asados o preparados en salsa

El nombre del artículo se compone por denominación del producto y la clasificación por edad.

Ingredientes: Redondo ternera /añojo congelado.

Peso: peso variable según pieza.

Caducidad: 2 años desde fecha de congelación.

Temperatura de conservación: $\leq -18^{\circ} \text{C}$.

Tratamientos

Corte, despiece, envasado, etiquetado y almacenamiento en cámara de congelación.

Criterios microbiológicos

Aerobios: 1×10^5 ufc/g.

Escherichia Coli: 1×10^2 ufc/g.

Enterobacterias: 1×10^3 ufc/g.

Salmonella: Ausencia/25g.

Características físico-químicas y organolépticas

En el producto deberá ser comprobable mediante el uso de métodos visuales, olfativos o táctiles, según proceda, las siguientes características:

- pH entre 5,5 y 5,9.
- Un color claro-rojizo con presencia variable de grasa.
- Un aspecto fresco, con ausencia de olores no característicos de producto fresco, sin textura pegajosa/babosa y sin cuerpos extraños.
- Cumplimiento de la legislación vigente en materia de residuos de contaminantes ambientales químicos de tratamiento veterinario.

Presentación, envasado y embalaje

Peso caja: variable (entre 5 y 10kg). 4 redondos/caja envasados al vacío.

Material de envasado: Polietileno.

Material de embalaje: Caja de cartón. Dimensiones: 300x400x170 mm.

Etiquetado: Etiqueta por caja y en cumplimiento de la legislación vigente.

Lote: CELE- Seguido de 6 dígitos (número de orden consecutivo).

Paletizada caja:

Nº cajas/capa: 8.

Nº capas/palet: 12.

Nº cajas/palet: 96.



Identificación/etiquetado

El producto, se identifica con etiqueta donde figura registro sanitario en sello oval, la denominación del producto, lote, país de nacimiento y país de sacrificio, el matadero y el despiece.

Elaborado por: Inma García
Dpto. Calidad

Revisado por: Juan Ponte
Dpto. Producción

Aprobado por: Eduard Morancho
Gerencia

Modo de empleo

Ha de someterse a un cocinado completo (asado, frito o a la parrilla) antes de su consumo.
Población destino: toda la población en general.

Alegaciones nutricionales

Producto envasado al vacío refrigerado sin ningún tipo de aditivo.

Información sobre alérgenos:

INGREDIENTE	PRESENTE EN PRODUCTO	POSIBILIDAD DE TRAZAS
Cereales y derivados con gluten	No	No
Cacahuets y derivados	No	No
Pescados y derivados	No	No
Sulfitos (SO ₂)	No	No
Sésamo (semillas) y derivados	No	No
Altramuces y productos a base de altramuces	No	No
Moluscos y productos a base de moluscos	No	No
Mostaza (semillas) y derivados	No	No
Crustáceos y derivados	No	No
Huevos y derivados	No	No
Frutos secos y derivados	No	No
Leche y derivados	No	No
Soja y derivados	No	No
Apio y derivados	No	No

OGM (Organismo modificados genéticamente)

Este producto y ninguno que se está elaborando en Celevant contiene organismos modificados genéticamente.

Condiciones de transporte

- Transporte en vehículos frigoríficos adecuados que garantizan la recepción de los productos a la temperatura exigida legalmente.
- El sistema de refrigeración del vehículo estará conectado a lo largo de todo el trayecto además de durante las operaciones de carga/descarga.
- Higiene visual del interior del vehículo satisfactoria. Ausencia de suciedad y olores extraños. Ausencia de desconchados.
- El conductor deberá tener un comportamiento higiénico durante todo el transporte y fundamentalmente durante la carga y descarga.
- Uso de soportes autorizados y en correcto estado higiénico.
- Colocación de la carga de manera que no contacten entre sí, ni con el suelo ni con las paredes del vehículo y además apilada de forma estable para que no se produzca una caída durante el trayecto.
- Colocación de forma que se facilite el correcto estado higiénico del producto y la correcta conservación de la temperatura, permitiendo la adecuada circulación del aire dentro del vehículo.

Legislación aplicable

Producto conforme a la legislación vigente: Reglamento (CE) nº 1169/ 2011 de etiquetado, Reglamento (CE) nº 1760/2000 y Real Decreto nº 75/2009 del etiquetado en carne de vacuno, CENAN 1982 para la producción y puesta en el mercado de carnes refrigeradas, Reglamento (CE) nº 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.

Elaborado por: Inma García
Dpto. Calidad

Revisado por: Juan Ponte
Dpto. Producción

Aprobado por: Eduard Morancho
Gerencia