

Producto refrigerado.

Identificación del producto

Código artículo: 94
Denominación: Carne a tacos
Marca: Celevant
Registro sanitario: 10.026095/V



Características del producto

Descripción del producto: Tacos de carne de ternera/añojo pulida y sin hueso procedente del deshuesado del delantero y/o la pierna trasera de la canal.

Ingredientes: Carne de Ternera/Añojo, cortada en tacos y pulida, sin hueso.

Dimensiones taco: 3cm aproximadamente.

Peso: 1kg/paquete.

Caducidad: 30 días desde fecha despiece.

Temperatura de conservación: entre 0 y 5°C.

Tratamientos

Corte, despiece, fileteado, envasado, etiquetado y almacenamiento en cámara de refrigeración.

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: 4kg (4paquetes x 1kg).
Material de envasado: Polietileno.
Material de embalaje: Caja de cartón. Dimensiones: 30 x 20 x 13 cm.
Etiquetado: Etiqueta por caja y en cumplimiento de la legislación vigente.
Lote: CELE- Seguido de 6 dígitos (número de orden consecutivo).
Paletizado caja:
Nº cajas/capa: 16.
Nº capas/palet: 12.
Nº cajas/palet: 192.



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.

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

Medios de transporte	<ul style="list-style-type: none">- 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.
Estiba	<ul style="list-style-type: none">- 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.