

OKELETXE, S.L.	DOCUMENTO	FT.05
	FICHA TECNICA	Fecha: Julio 2013
		Revisión 00
		Página 1 de 4

DENOMINACION DEL PRODUCTO	BABILLA
<b>Descripción general:</b>	Procede del cuarto trasero del animal, de la parte superior de la bola. Pieza desprovista de grasa
<b>Características organolépticas</b>	
Color:	El color de la carne de vacuno varía desde el rosa oscuro al rojo profundo. Las variaciones de color en la carne y en la grasa nos indican claramente la edad, sexo, raza del animal y hasta su propia alimentación. <ul style="list-style-type: none"> <li>- La carne de vaca o de buey, de «mayor» le solemos denominar a veces, es de un rojo vivo y brillante.</li> <li>- La carne de ternera lechal, por su parte, es de color rosa muy pálido, su aspecto también debe ser firme.</li> <li>- Finalmente, la carne de ternera que ya ha pastado es un poco más oscura que la lechal, pero nunca llegará. al color rojo intenso.</li> </ul>
Olor:	Típico de la carne fresca
<b>Características microbiológicas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aerobios mesófilos totales: máx. <math>1 \times 10^6</math> u.f.c.</li> <li>- E. coli: máx. <math>1 \times 10</math> u.f.c.</li> <li>- Salmonella-shigella: ausencia/25 g</li> <li>- S. aureus enterotoxigénico: máx. <math>1 \times 10^2</math> u.f.c.</li> <li>- Clostridium perfringes: máx. <math>1 \times 10</math> u.f.c.</li> </ul>
<b>Características físico químicas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Productos obtenidos de animales procedentes de mataderos homologados y libres de sustancias químicas no autorizadas.</li> </ul>
<b>Tipo de envasado/embalado</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Envasado al vacío por piezas</li> </ul>
<b>Etiquetado</b>	<b>Carnes envasadas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- código o nº de referencia</li> <li>- Nacido en:</li> <li>- Cebado en:</li> <li>- Sacrificado en (país y nº autorización):</li> <li>- Despiezado en (país y nº autorización)</li> <li>- Denominación de venta del producto</li> <li>- Denominación comercial de la pieza</li> <li>- Fecha de caducidad o consumo preferente</li> <li>- Condiciones de conservación y utilización</li> <li>- Modo de empleo</li> <li>- Razón social del fabricante</li> </ul>
<b>Condiciones de almacenamiento y transporte</b>	Almacenar y distribuir a temperatura de refrigeración $\leq 4^{\circ}\text{C}$
<b>Fecha de caducidad</b>	20 días
<b>Condiciones de conservación</b>	Mantener a temperatura de refrigeración $\leq 4^{\circ}\text{C}$

OKELETXE, S.L.	DOCUMENTO	FT.05
	FICHA TECNICA	Fecha: Julio 2013
		Revisión 00
		Página 2 de 4

### **Despiece**



#### **Categoría Extra:**

- La **babilla** (3) se encuentra entre el morcillo y la cadera. Se suele destinar a la obtención de filetes tiernos y jugosos. (A la parrilla, asada en una olla para guisar o brasear)

OKELETXE, S.L.	DOCUMENTO	FT.05
	FICHA TECNICA	Fecha: Julio 2013
		Revisión 00
		Página 3 de 4

### Categoría 1ª A

Todas las piezas se encuentran en el cuarto trasero del animal.

- La **babilla** (3) se encuentra entre el morcillo y la cadera. Se suele destinar a la obtención de filetes jugosos. (A la parrilla, asada en una olla para guisar o brasear)
- La **tapa** (4) es un pieza grande que comprende toda la parte interna de la pierna trasera. Proporciona una carne tierna y magra. (Guisar a fuego lento o en la olla)
- La **tapilla** (4) está situada en la zona exterior del cuarto trasero junto a la cadera. Se obtiene de ella una carne tierna y jugosa. (Guisar, estofar o hacer filetes)
- En la parte más alta de la pierna se encuentra la **cadera** (5). La podemos dividir en tres partes: el rabillo, el cantero y el corazón. (Se emplea en la obtención de tournedos, un filete de gran grosor)
- La **contra** (6) es una de las mayores piezas de la canal. Resulta algo seca y dura debido a la poca grasa que tiene. (En guisados o asados, también filetes, generalmente empanados)
- El **redondo** (7) presenta una carne muy similar a la contra aunque un poco más tierna y menos seca. (Asada, guisada o mechada, también picada para la obtención de hamburguesas...)

### Categoría 1ª B

Dentro de esta categoría encontramos piezas pertenecientes al cuarto delantero y tras al cuarto trasero.

- La pieza que une el lomo con el pescuezo se conoce como **aguja** (8/9). Hay zonas de la aguja que tiene una carne de mucha calidad y otras que presentan una carne más seca. (Estofar, asar, guisar y picar)
- La **espaldilla** (10) que está en el cuarto anterior del animal, conforma la parte superior de la extremidad delantera. Es una carne que suele tener bastante grasa. (Filetes, asar y guisar)
- La **culata de contra** (12) ofrece una carne jugosa y tierna perfecta para hacer filetes, estofados y asados. (Filetes, estofados, asados y para picar)
- El **rabillo de cadera** (13) es una de las tres piezas que conforma la cadera y su parte central presenta una carne tierna. Las puntas por el contrario resultan más duras. (Para filetes, guisar, estofar, rellenar o picar)

### Categoría 2ª

- La **llana** (14) que se localiza en la parte interna de la extremidad anterior. Para su empleo suele ser necesario eliminar previamente la película blanquecina que la recubre. (Guisos, Ragús, filetes y para picar)
- El **brazuelo** (15) es una carne magra, con abundante grasa y con una textura gelatinosa, resultando muy sabrosa al paladar. (Guisar y preparar caldos de

OKELETXE, S.L.	DOCUMENTO	FT.05
	FICHA TECNICA	Fecha: Julio 2013
		Revisión 00
		Página 4 de 4

carne)

- En la parte baja del costillar se encuentra la **aleta o bajada de pecho** (16), proporciona una carne limpia pero bastante dura y seca
- El **morcillo o zancarrón** (17/18) es la parte alta y carnosa de las patas traseras y delanteras del animal. (Guisos o Ragús, estofados, cocidos, asados y sopas)
- El **morcillo** (19), porción carnosa situada en la parte alta del cuello.

**Categoría 3ª**

- Tiene un valor comercial bastante escaso y su empleo es más corriente en el uso de productos cárnicos. En esta categoría nos encontramos con el **pescuezo** (20), el **pecho** (21), el **costillar** (22), la **falda** (23) (carne bastante buena aunque con muchos nervios), el **raño** (24), la **contratapa**, el **vacío** y el **matambre**.