

R-PG-07-03	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Versión: 25.03.2014.2
------------	---------------------------	-----------------------

<b>PRODUCTO</b>	<b>Ref.:</b>	<b>7015</b>	<b>CARPACCIO DE BUEY (X15)</b>
-----------------	--------------	-------------	--------------------------------

<b>INGREDIENTES</b>	
Carne de buey, adobo: agua, aceite de girasol, aceite de oliva, acidulante (ácido cítrico), sal	

<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS</b>	
<b>Color</b>	Rojizo
<b>Olor</b>	Característico carne roja
<b>Sabor</b>	Característico carne roja cruda
<b>Consistencia</b>	Tierna

<b>USO ESPERADO</b>	
Indicado para personas de cualquier edad y condición siempre y cuando no sean alérgicos a ninguno de sus componentes declarados en el etiquetado (ver declaración de alérgenos más abajo) y no sigan una dieta específica para la cual se restrinja su consumo.	

<b>MODO DE EMPLEO</b>	
Cogemos un plato y lo manchamos de aceite de oliva, colocamos una lámina de carpaccio y lo volvemos a manchar de aceite. Esperamos 5 minutos a que se descongele y lo aliñamos con vinagre de módena y Sal Maldon. Aliño (ejemplo): queso parmesano, pipas de girasol.	

<b>VIDA ÚTIL</b>	18 meses
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION</b>	CONGELACIÓN ≤-18°C

<b>CODIFICACIÓN</b>	Según producción
---------------------	------------------

<b>LÍMITES MICROBIOLÓGICOS</b>	
Aerobios mesófilos a 30°C	<5x10 <sup>6</sup> ufc/g
E. Coli	<5x10 <sup>2</sup> ufc/g
Salmonella spp	Ausencia/25 g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 g
REGLAMENTO 2073/2005 más criterios internos de la Organización	

<b>MÉTODO TRATAMIENTO (Tª)</b>	ULTRACONGELACIÓN
--------------------------------	------------------


<b>CARACTERÍSTICAS QUIMICAS</b>		
<b>Composición nutricional (por 100g de producto)</b>	<b>VALOR ENERGÉTICO (KJ/kcal)</b>	518/123
	<b>GRASAS de las cuales:</b>	3,90
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	-
	ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	-
	ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	-
	<b>HIDRATOS DE CARBONO de los cuales:</b>	0,50
	AZUCARES	-
	POLIALCOHOLES	-
	ALMIDON	-
	FIBRA ALIMENTARIA	-
	PROTEINAS	21,50
SAL	0,30	
<b>Producto Libre de OGM'S</b>	SI	

ALÉRGENOS			
TIPO	CONTIENE COMO INGREDIENTE	NO CONTIENE	PUEDA TENER TRAZAS
Cereales que contengan gluten y productos derivados		X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X	
Huevos y productos a base de huevo		X	
Pescado y productos a base de pescado		X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X	
Soja y productos a base de soja		X	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X	
Frutos de cáscara : almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, nueces de brasil, alhóncigos, pistacho, nueces de Macadamia y nueces de Australia, y productos derivados		X	
Apio y productos derivados		X	
Mostaza y productos derivados		X	
Granos de sésamo y productos a base de sésamo		X	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en cantidad superior a 10ppm		X	
Altramuces y productos a base de altramuces		X	
Moluscos y productos a base de moluscos		X	

ENVASADO Y EMBALAJE			
CÓDIGO EAN (unidad de venta)	843156070156	N° raciones	A gusto del consumidor
Peso neto unidad (Kg)	0,07	Peso neto caja (Kg)	5,25
N° uds. /envase	15	Peso neto palet (Kg)	264
N° uds. /caja	75	N° cajas/palet	48

REGISTRO SANITARIO	40.25387/P
FABRICANTE	INDUSTRIA GASTRONÓMICA BLANCA MENCÍA S.L.

LEGISLACIÓN APLICABLE
Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
Reglamento 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
Reglamento 178/2002 principios y requisitos generales de la legislación alimentaria.
RD 1334/1999 Norma general de etiquetado, presentación, y publicidad de los productos alimenticios.
Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.
Reglamento 1441/2007 modifica el Reglamento 2073/2005.
Criterio microbiológico para conservas Recomendaciones CENAN 1982
Reglamento 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos.
Reglamento 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.
Reglamento 10/2011 sobre los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

ELABORADO	APROBADO
Fdo: Responsable de compras 	Fdo: Responsable de Calidad 