



FICHA TÉCNICA

Denominación del producto:

Filete premium de Ternera Gallega Suprema ECO

Descripción del producto: Los filetes premium son aquellos que provienen de las partes más nobles de la ternera, tales como la cadera que es la parte más alta de la pata trasera, muy magra y blanda; la babilla, parte más tierna de la pata ó el centro de la espaldilla que se encuentra en el cuarto delantero del animal.

Origen: España/Galicia **Peso:** Variable, según peso y conformación del animal.

Tratamientos: Refrigeración (una vez obtenida en despiece, almacenamiento en refrigeración).

Vida útil (caducidad): En refrigeración (0º- 4ºC), 21 días desde la fecha de despiece.

Conservación: Refrigerado a temperatura de conservación de entre 0º y 4ºC.

Características (físicas) organolépticas:

OLOR: -
COLOR: - De rosa a rojo suave.
TEXTURA: - Su textura es suave y con músculo de grano fino.
ASPECTO: - Al corte presenta un aspecto magro, de consistencia firme, ligeramente húmedo y brillante, con grasa de color blanco nacarado y suaves irisaciones amarillentas, distribuida homogéneamente.

Características de seguridad microbiológicas: Criterios recomendados por el CENAN en carnes refrigeradas:
Aerobios mesófilos < 106/g, enterobacterias < 102/g, E. Coli < 10/g, S. aureus < 102/g y salmonella, ausencia en 25 g

Características de seguridad químicas: pH 5,5 - 5,9

Información nutricional

VALORES MEDIOS POR CADA 100g

VITAMINAS	CANTIDAD / APORTE A LA DIETA BÁSICA
B1 TIAMINA	0.12 MICROGRAMOS / 8%
B2 RIBOFLAMINAS	0.2 MICROGRAMOS / 13%
B3 NIACINA	6.8 MICROGRAMOS / 35%
B5 ÁCIDO PANTOTÉNICO	1.00 MICROGRAMOS / 12%
B6	0.60 MICROGRAMOS / 15%
B12	2.20 MICROGRAMOS / 73%

MINERALES	CANTIDAD	APORTACIÓN A LA DIETA BÁSICA
CALCIO	12mg	2%
FÓSFORO	210 mg	25%
HIERRO	2.9mg	23%
MAGNESIO	25mg	9%
PROTEINAS	22,15g	48%

OMG's: Se trata de producto no modificado genéticamente.

Alérgenos (Rgto 1169/2011): No contiene.

Presentación del producto: Pieza en bolsa plástica, embaladas en la caja de cartón con etiquetado en el exterior de la caja.

Uso previsto: Necesita de un completo cocinado antes de su consumo.

Población de destino: Todos los grupos de población.

Distribución: Transporte en vehículo frigorífico autorizado, de manera que la temperatura de la carne no supere nunca los 7ºC.

Normativa de aplicación (entre otras):

- Reglamento (CE) nº852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento 853/2004, del parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.
- Reglamento (UE) 1169/2011 de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- Real Decreto 1698/2003, de 12 de diciembre, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de lacarne de vacuno.

Etiquetado: Cada pieza y caja, externamente lleva una etiqueta adherida con las indicaciones obligatorias del Reglamento 1169/2011 así como las del Real Decreto 1698/2003 por el que se establece el etiquetado específico para la carne de vacuno. También lleva Código de Barras.