



## FICHA TÉCNICA

### Denominación del producto:

Carne de guisar **SIN** hueso de Ternera Gallega Suprema ECO

**Descripción del producto:** Especial para cocer. De la parte de la falda y pecho, carne excelente para guisos, caldos...es una carne muy tierna y exquisita que aportará un sabor inconfundible.

**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)

**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 MICRORAMOS / 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 envasada al vacío, 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 Decreto1698/2003 por el que se establece el etiquetado específico para la carne de vacuno. También lleva Código de Barras.