

FICHA TÉCNICA

Denominación del producto:

Pinchos morunos de Ternera Gallega Suprema ECO



Los morunos de ternera son una deliciosa opción de brochetas elaboradas con dados de carne de ternera adobada. Este plato, conocido también como pinchos morunos, tiene su origen en la tradición culinaria árabe y se caracteriza por su sabor intenso y especiado.

**Procedente de la agricultura ecológica.*

Información sobre alérgenos y OMG's: Gluten** | No contiene OMG's ***

Valores nutricionales

VALORES MEDIOS POR CADA 100g	
VALOR ENERGÉTICO	- / -
GRASAS	-
DE LAS CUALES SATURADAS	-
HIDRATOS DE CARBONO	-
DE LOS CUALES AZÚCARES	-
PROTEÍNAS	-
SAL	-

Características de seguridad

Fisio-químicos: ----
Organolépticas: COLOR: - | TEXTURA: - | AROMA: - | ASPECTO: -

Microbiológicas:

Salmonella spp.	Límites	-
E. Coli		-

Tratamientos aplicados: Picado de la carne; mezclado de ingredientes; formado de las albóndigas; etiquetado; almacenamiento y expedición.

Condiciones de almacenamiento: Conservar en refrigeración entre 0° a 2°C

Descripción de envase/ embalaje: Envasado: Pieza en bolsa plástica envasada al vacío. | Embalaje: cajas de cartón

Uso previsto: Cocinar completamente antes de consumir

Vida útil (fecha de caducidad): F.F. + 5 días

Condiciones de transporte: En vehículos en óptimas condiciones de higiene y refrigerados

Población de destino: Todos los grupos de población excepto las personas alérgicas o intolerantes al gluten

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 (CE) nº853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 se establecen 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 al lote al que pertenece un producto alimenticio.
- Reglamento (CE) nº2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo 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 la carne de vacuno.

** Información sobre alérgenos: Según Reglamento UE 1169/2011 sobre información facilitada al consumidor.

*** Información sobre OMG's: Reglamento (CE) 1831/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente.