

Lote: 6 (significa elaboración) xxxx (año y mes de entrada en la sala de despiece), yyyy (número correlativo anual).

Vida útil: 1 año desde la fecha de congelación que viene en la etiqueta. Una vez descongelado, consumir antes de 10 días.

Transporte: Cámara de congelación ≤ -18°C

Condiciones de almacenamiento: El almacenamiento se hará en cámaras de conservación de producto congelado a temperatura inferior a -18°C. Para consumir, descongelar el producto en cámara de refrigeración, entre 0°C y 6°C, manteniendo la bolsa de vacío, para evitar que se oxide. No congelar después de descongelado.

Distribuye:

Cárnicas El Capricho S.L. Vía de la Plata 3, 24793, Valderrey, León. CIF: B24581761. Teléfono, +0034 987664227.

carnicas@bodegaelcapricho.com

Nº registro sanitario: 10.024517/LE

Elaborado por (Carpisa foods): 10.024628/M

Datos del etiquetado: Datos del etiquetado: Denominación del producto (incluyendo la categoría) / El capricho como marca comercial. Razón social de Cárnicas El Capricho S.L. Óvalo con nuestro registro sanitario / Lote / Condiciones de conservación / Fecha de consumo preferentemente

Sector de la población al que se dirige y posibles riesgos para su consumo: Público en general. Es beneficioso para personas de cualquier edad por su alto contenido en proteínas y vitaminas.

LEGISLACIÓN:

Real decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.

Reglamento (UE) No 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) no 1924/2006 y (CE) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión

Reglamento (UE) 2017/1261 de la Comisión, de 12 de julio de 2017, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano, y la Directiva 97/78/CE del Consejo en cuanto a determinadas muestras y unidades exentas de los controles veterinarios en la frontera en virtud de la misma

Reglamento (CE) Nº 1069/2009, el Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de octubre de 2009, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano y por el que se deroga el Reglamento (CE) no 1774/2002 (Reglamento sobre subproductos animales)

Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios

Reglamento (UE) 2018/1497 de la Comisión, de 8 de octubre de 2018, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a la categoría de alimentos 17 y la utilización de aditivos alimentarios en complementos alimenticios

Reglamento (UE) 2015/1005 de la Comisión, de 25 de junio de 2015, que modifica el Reglamento (UE) 2021/1317 de la Comisión, de 9 de agosto de 2021, por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 1881/2006 en lo relativo a los contenidos máximos de plomo en determinados productos alimenticios.

Orden AYG/397/2006, de 9 de marzo, por la que se regula el registro General de Transportistas y Medios de Transporte de subproductos animales no destinados al consumo humano que operen en Castilla y León y se regula el Libro de Transporte.

Reglamento (UE) 2019/229 de la Comisión, de 7 de febrero de 2019, por el que se modifica el reglamento (CE) nº 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento de Ejecución (UE) 2015/2295 de la Comisión, de 9 de diciembre de 2015, por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) nº 853/2004 y (CE) nº 854/2004 (Diario Oficial de la Unión Europea L 338, de 22 de diciembre)

Reglamento 2016/1416, de 24 agosto del 2016, que modifica y corrige el Reglamento (UE) nº 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el RD 846/2011 17 de junio, por el que se establecen las condiciones que deben cumplir las materias primas a base de materiales plásticos reciclados para su utilización en materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los alimentos

Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, se establecen Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal

R.D. 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. Modificado por: Real Decreto 75/2009, de 30 de enero, por el que se modifica el Real Decreto 1698/2003, de 12 de diciembre, por el que se establecen las disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno, y el Real Decreto 1799/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen las bases reguladoras para la concesión de ayudas destinadas a la reconversión de plantaciones de determinados cítricos.-BOE Nº 27 DE 31-1-2009, página 10433.

Reglamento (CE) nº 1831/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE

Real Decreto 902/2018, de 20 de julio, por el que modifica el Real Decreto 140/2003, cuya finalidad es proteger la salud de las personas de los efectos adversos derivados de cualquier tipo de contaminación de las aguas.

R.D. 1334/1999, de 31 de Julio, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los productos Alimenticios. (BOE nº 202, de 24/08/99). Modificado por R.D. 238/2000 (BOE de 25/12/91).

R.D. 1808/1991, menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.

Real Decreto 902/2018, de 20 de julio, por el que modifica el Real Decreto 140/2003, cuya finalidad es proteger la salud de las personas de los efectos adversos derivados de cualquier tipo de contaminación de las aguas.

ELCAPRICH0

DE JOSÉ GORDÓN

Hamburguesa de 200g. Pack 2 unidades.

Código: 8437017642954

Denominación del producto: Hamburguesa de buey ultracongelada 200 g. pack de 2 unidades.

Ingredientes: Carne de buey 100% y sal. Porcentaje de grasa <20%. Relación colágeno-proteína <15%.

Alérgenos: No contiene alérgenos.

Tratamientos aplicados al producto: Picado, moldeado y ultracongelado.



Peso y medidas:

Peso aproximado de la unidad: 200 g

Medidas: : largo 11 cm, ancho 11 cm y espesor 2 cm.

2 unidades/caja. Peso aproximado de la caja 400

Envase y embalaje:

Bolsa de plástico alimentario transparente de 12x12 cm

Caja de cartón corrugado

Flowpack 2 unidades

Características organolépticas:

Color entre rojo y rosa una vez descongelada. 48 horas en refrigeración

En sabor abunda la potencia de la carne. Sabor sutil, mineral con maduración leve y toques dulces.

Características microbiológicas:

	Reglamento 2073/2005 modificado por reglamento 229/2019	Unidades
Aerobios mesófilos	m=5x10 ⁵ ufc/g M=5x10 ⁶ ufc/g (ISO 4833)	UFC/g
Enterobacterias totales	m=1,5 los ufc/g media logarítmica diaria M: 2,5 los ufc/g media logarítmica diaria (ISO 21528)	UFC/g
Salmonella	Ausencia (ISO6579)	10g
Escherichia coli	m=50 ufc/g M=500 ufc/g (ISO16649)	UFC/g
Listeria monocitogenes antes de su venta	Ausencia (ISO11290)	25g
Listeria monocitogenes vida útil	100 (ISO11290)	UFC/g

Otras características:

Ausencia de organismos genéticamente modificados (OGM)

Apto para cliente celiaco

No apto para cliente halal

No apto para cliente Kosher

Información nutricional:

Valor energético:	251 kcal/1050 kJ
Grasas:	18,00 g
de las cuales saturadas:	6,90 g
Hidratos de carbono:	1,90 g
de los cuales azúcares:	0,10 g
Proteínas:	20,40 g
Sal(Sodio x 2,5):	0,20 g

* Valores medios por 100 g. Estos valores son aproximados.



Fecha: 09 de Enero 2023
Responsable: Noemí Bustillo