

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

Vida útil: 24 meses

Transporte: Refrigerado a 4°C(±2 °C).

Condiciones de almacenamiento: Conservar en un lugar fresco y seco, a no más de 15°C; su temperatura óptima de conservación es sobre 5°C

Distribuye:

Cárnicas El Capricho S.L. Via de la Plata 3, 24793, Valderrey, León. CIF: B24581761. Teléfono: +0034 987664227. carnicas@bodegaelcapricho.com

Elaborado en: (Industrias Quiñones S.L.) 10.05378/LE

Nº registro sanitario: 10.024517/LE

Datos del etiquetado: El capricho como marca comercial. Razón social de Cárnicas El Capricho S.L. Óvalo con nuestro registro sanitario / Origen / Elaborado en / Lote / Fecha de producción / Consumo preferente / Peso neto / Ingredientes / Alérgenos / Valor nutricional / Condiciones de conservación.

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, y el Reglamento (CE) no 608/2004 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) n° 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, del 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) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios

Reglamento (UE) 2015/1005 de la Comisión, de 25 de junio de 2015, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los 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) n° 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 n° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) n° 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) n° 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) n° 853/2004 y (CE) n° 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) n.º 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 poliméricos 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) n° 1830/2003 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 se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.

Reglamento (CE) N° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

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.

ELCAPRICH0

DE JOSÉ GORDÓN

Cecina de buey selección Jose Gordón

Código: 98437017642674

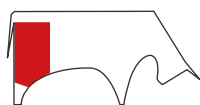
Denominación del producto: Cecina de buey selección Jose Gordón

Ingredientes: Carne de buey 100% y sal común

No contiene alérgenos.

Tratamientos aplicados al producto: Salado, asentamiento durante 45-60 días, secado natural hasta 3 años

La cecina es un bocado de reyes obtenido de nuestros animales que han acumulado esas vetas mágicas de grasa que al fundir en boca inundan nuestro paladar de sabores y matices. Las piernas de nuestros bueyes son cuidadosamente despiezadas en cuatro partes: tapa, contra, babilla y cadera; las sumergimos en una montaña de sal y esperamos el tiempo que el Maestro cocinero considere para cada pieza. Después comienza la primera fase de secado y asentamiento a temperatura constante y humedad controlada. En el último proceso de secado se suman el arte y la sabiduría del Maestro para controlar la velocidad y la dirección de secado y la mano de manteca del propio buey que protegerá la superficie. La lentitud del tiempo es el perfecto aliado para llegar a un producto sublime. La ser vimos en piezas enteras, tacos y loncheados. La premium corresponde a cortes con una infiltración más alta y un envejecimiento en bodega que en ocasiones llega hasta los cuatro años.



Peso y medidas:

Peso aproximado de la pieza entre 1,5 kg y 5 kg

Medidas: largo 27 cm, ancho 25 cm y espesor 8 cm

1 unidad /bolsa. 6-8 bolsas/caja

Envase y embalaje:

Bolsa de plástico alimentario transparente de 40x50 cm (tara de la bolsa 40 g)

Caja de cartón de 58x38x23,5 cm (tara de la caja 1 kg)

Paletizado de 28 cajas por palé (tara del palé 20 kg)

Características organolépticas:

Color rojo terracota. Textura firme y delicada. Sabor profundo e intenso, sabores minerales, dulces y complejos.

Largo. Aspecto austero en el exterior y delicado en el interior.

Características microbiológicas:

	Reglamento C.E. 2073/2005 modificado por reglamento C.E. 1441/2007	Unidades
Salmonella	Ausencia (ISO6579)	25 g
Listeria monocytogenes antes de su venta terías totales	Ausencia (ISO11290)	25 g
Listeria monocytogenes vida útil	100 (ISO11290)	UFC/g

Otras características:

Ausencia de organismos genéticamente modificados (OGM)

Apto para cliente celíaco

No apto para cliente halal

No apto para cliente kosher

Información nutricional:

Valor energético:	251 kcal/1050kJ
Grasas:	14,80 g
de las cuales saturadas:	6,90 g
Hidratos de carbono:	<0,1 g
de los cuales azúcares:	<0,1 g
Proteínas:	38,30 g
Sal:	4,875 g

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



Fecha: 26 de Octubre 2020

Responsable: Noemí Bustillo