

R-PG-07-03	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Versión: 13/05/2022.3
------------	---------------------------	-----------------------

PRODUCTO	Ref.:	9040 JARRETON DE TERNERA LECHAL
----------	-------	---------------------------------

INGREDIENTES	
Jarrete de ternera lechal 91,8%, demi glace (agua, huesos de vacuno, carne de vacuno, carcasas de pollo, cebolla, tomate, zanahoria, vino tinto, patata, ajo, <b>APIO</b> , aceite de oliva, fécula de patata, sal, especia, preparación aromatizante, colorante: caramelo, hierbas aromáticas y estabilizante: E-415), sal, especias y hierbas aromáticas.	
Origen de la carne: UE.	
El peso neto indicado hace referencia al peso del producto antes de ser cocinado durante el proceso de producción. El peso de la carne puede variar en el producto final.	

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	
Color	Tipico de la carne de ternera
Olor	Tipico de la carne de ternera
Sabor	Tipico de la carne de ternera
Consistencia	Tipica de la carne de ternera

USO ESPERADO	
Indicado para personas de cualquier edad y condición siempre y cuando no sean alérgicos a ninguno de sus componentes declarados en el etiquetado (ver declaración de alérgenos más abajo) y no sigan una dieta específica para la cual se restrinja su consumo.	

MODO DE EMPLEO	
Precalentar el horno a 220°C. Abrir el envase, verter todo su contenido (jarretón y jugo) sobre una bandeja y colocar el jarretón de pie para que se dore bien por todos los lados. Hornear a 220°C durante 40/45 minutos aproximadamente y servir.	

VIDA ÚTIL	7 meses
TIPO DE ENVASADO	Envasado al vacío
MÉTODO TRATAMIENTO	Pasteurización
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, METODO TRANSPORTE Y DISTRIBUCION	Refrigeración T <sup>a</sup> ≤ 8 °C
FORMA DE LOTEADO	TTWWWN TT: Año de elaboración WWW: Día de elaboración(según calendario juliano) N: N° autoclave

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS	
Listeria monocytogenes	No detectado/25 g (<100 ufc/g en vida útil)

CARACTERISTICAS QUIMICAS		
Composición nutricional (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	651 / 156
	GRASAS (g) de las cuales:	8,9
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (g)	4,0
	HIDRATOS DE CARBONO (g) de los cuales:	< 0,5
	AZUCARES (g)	< 0,5
	PROTEINAS (g)	18,8
	SAL (g)	0,8
Producto Libre de OGM'S	SI	

ALÉRGENOS			
TIPO	CONTIENE COMO INGREDIENTE	NO CONTIENE	PUEDEN CONTENER TRAZAS
Cereales que contengan gluten y productos derivados		X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos			X
Huevos y productos a base de huevo			X
Pescado y productos a base de pescado			X
Cacahuets y productos a base de cacahuets			X
Soja y productos a base de soja			X
Leche y sus derivados			X
Lactosa		X	
Frutos de cáscara : almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, nueces de brasil, alféncigos, pistacho, nueces de Macadamia y nueces de Australia, y productos derivados			X
Apio y productos derivados	X		
Mostaza y productos derivados			X
Granos de sésamo y productos a base de sésamo			X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en cantidad superior a 10ppm			X
Altramuces y productos a base de altramuces		X	
Moluscos y productos a base de moluscos			X

DATOS LOGISTICOS					
	UNIDAD		CAJA		PALET
Tipo	Envase plástico	Tipo	Cartón	Tipo	Europeo
Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores	
Largo (mm)	316	Largo (mm)	319	Largo (mm)	1200
Ancho (mm)	250	Ancho (mm)	236	Ancho (mm)	800
Alto (mm)	5	Alto (mm)	137	Alto (mm)	1669
Nº Unidades	1	Nº Unidades	1	Cajas / capa	11
Peso neto (g)	1700	Peso neto (Kg)	1,7	Nº capas	12
Peso bruto (g)	1722	Peso bruto (Kg)	2,1	Altura de una capa (mm)	137
Tara (g)	22	Tara (g)	405	Total de cajas	132
CÓDIGO GTIN 13	8431562090406	CÓDIGO GTIN 14	18431562090403	Total de unidades	132
Nº raciones	4-6			Peso neto palet (Kg)	224,4

FOTO PRODUCTO	FOTO CAJA	FOTO PALET
		

<b>REGISTRO SANITARIO</b>	26.010442/P
<b>FABRICANTE</b>	INDUSTRIA GASTRONÓMICA BLANCA MENCÍA S.L.

**LEGISLACIÓN APLICABLE Y POSTERIORES MODIFICACIONES ENTRE OTROS**

<b>Reglamento 852/2004</b> relativo a la higiene de los productos alimenticios.
<b>Reglamento 853/2004</b> por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
<b>Reglamento 178/2002</b> principios y requisitos generales de la legislación alimentaria.
<b>RD 1334/1999</b> Norma general de etiquetado, presentación, y publicidad de los productos alimenticios.
<b>Reglamento 1169/2011</b> sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
<b>Reglamento 2073/2005</b> relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.
<b>Reglamento 1441/2007</b> modifica el Reglamento 2073/2005.
Criterio microbiológico para conservas Recomendaciones <b>CENAN 1982</b>
<b>Reglamento 1830/2003</b> relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos.
<b>Reglamento 1935/2004</b> sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.
<b>Reglamento 10/2011</b> sobre los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.