

R-PG-07-03	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Versión: 30/12/2021.5
------------	---------------------------	-----------------------

PRODUCTO	Ref.:	1014 RABO DE VACUNO ASADO
----------	-------	---------------------------

INGREDIENTES	
Rabo de vacuno (41%), grasa de pato, sal y especias. Origen de la carne: UE	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	
Color	Típico de la carne de vacuno
Olor	Típico de la carne de vacuno
Sabor	Típico de la carne de vacuno
Consistencia	Típica de la carne de vacuno

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
Abrir la lata y calentar al baño María, una vez la grasa esté líquida extraer las piezas desechando la grasa. <b>Microondas:</b> Calentar 1 minuto aprox. a máxima potencia. <b>Horno:</b> Precalentar el horno a 180°C. Hornear las piezas durante 7-9 minutos.

VIDA ÚTIL	3 años
TIPO DE ENVASADO	Envasado al vacío
MÉTODO TRATAMIENTO	Esterilización
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, METODO TRANSPORTE Y DISTRIBUCION	A temperatura ambiente
FORMA DE LOTEADO	TTWWWN TT: Año de elaboración WWW: Día de elaboración(según calendario juliano) N: N° autoclave

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS	
Clostridium sulfitorreductores	Ausencia/ g

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS		
Composición nutricional (por 100g de producto escurrido)	VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	1033 / 248
	GRASAS (g) de las cuales:	16,9
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (g)	6,5
	HIDRATOS DE CARBONO (g) de los cuales:	< 0,5
	AZUCARES (g)	< 0,5
	PROTEINAS (g)	24,0
	SAL (g)	0,8
Producto Libre de OGM'S	SI	

ALÉRGENOS			
TIPO	CONTIENE COMO INGREDIENTE	NO CONTIENE	PUEDA 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	Conserva metálica - Cartón	Tipo	Cartón	Tipo	Europeo
<b>Dimensiones exteriores</b>		<b>Dimensiones exteriores</b>		<b>Dimensiones exteriores</b>	
Largo (mm)	158	Largo (mm)	286	Largo (mm)	1200
Ancho (mm)	158	Ancho (mm)	158	Ancho (mm)	800
Alto (mm)	70	Alto (mm)	160	Alto (mm)	1918
Nº Unidades	1	Nº Unidades	4	Cajas / capa	19
Peso neto (g)	850	Peso neto (Kg)	3,4	Nº capas	10
Peso escurrido (g)	350	Peso bruto (Kg)	4,3	Altura de una capa (mm)	160
Peso bruto (g)	1055	Tara (g)	95	Total de cajas	190
Tara (g)	205	Nº raciones	2	Total de unidades	760
CÓDIGO GTIN 13	8431562010145	CÓDIGO GTIN 14	18431562010142	Peso neto palet (Kg)	646
pH	6,2				

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.