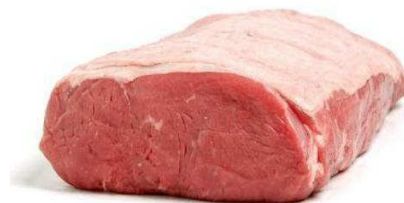


LOMO BAJO

1. IMAGEN DEL PRODUCTO.**2. TIPOLOGÍA DE PRODUCTO.**

- Lomo bajo de añejo o ternera Z, de macho, hembra o macho halal.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

- Pieza procedente del deshuese del lomo (riñonada)
- Con/sin hueso y grasa.

4. ORIGEN Y ESPECIE.

- Procedencia de animales de la especie bovina, criados y sacrificados en España, garantizando el proveedor la autenticidad de las especies.

5. DESCRIPCIÓN Y PROCESADO.

- Fresco: Sacrificio, faenado, despiece, refrigeración
- Vacío: Sacrificio, faenado, despiece, envasado, refrigeración

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS.**FÍSICO-QUÍMICO**

pH 5.2-5.8

MICROBIOLÓGICO

Microorganismos aerobios mesófilos	<3.5 log u.f.c./cm ²
Enterobacterias	<1.5 log u.f.c./cm ²
Salmonella	Ausencia en 25g

7. ALÉRGENOS Y RESIDUOS CONTAMINANTES.

Producto libre de alimentarios y trazas (leche, huevos, gluten, pescado, crustáceos, moluscos, frutos secos, cacahuete, sésamo, trigo y soja, apio, mostaza y sulfitos).

Producto conforme con la legislación comunitaria y terceros países sobre residuos, contaminantes y sustancias prohibidas (medicamentos, plaguicidas, dioxinas, metales pesados).

8. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y DE FAENADO.

- Color y olor característicos de carne fresca de vacuno.
- Sin agujeros.
- Sin defectos propios de un despiece inadecuado.
- Textura firme, no viscosa.
- Ausencia de suciedad.
- Ausencia de cuerpos extraños.
- Ausencia de huesos rotos.
- Ausencia de hematomas y abscesos

LOMO BAJO

9. CONSERVACIÓN.

- Conservación, almacenamiento, distribución y refrigeración:
 - Fresco: Tª entre 0 y 5 °C
 - Vacío: Tª entre 0 y 5 °C
- Vida útil:
 - Fresco: sacrificio + 15 días
 - Vacío: sacrificio + 32 días
- Uso previsto: consumidor general.

10. CONDICIONES DE USO.

- Cocinar a temperatura mayor de 65 °C.

11. CAMPOS ETIQUETADO.

- Razón social de la empresa.
- Logo de la empresa.
- Número de registro sanitario.
- Referencia de producto.
- Fecha de sacrificio.
- Fecha de caducidad. (dd/mm/aaaa).
- Peso neto (2 decimales).
- Número de piezas.
- EAN 128:
 - Nº GTIN.
 - Fecha de sacrificio.
 - Peso. Lote.
 - Unidades.
 - País de nacimiento.
 - País de crianza.
 - País de sacrificio.
 - Número de Registro Sanitario.
 - Peso con un decimal.
 - Clasificación y categoría de la canal.
- Lote.
- País de nacimiento.
- País de engorde.
- País y número de registro sanitario empresa sacrificio.
- País y número de registro sanitario empresa despiece.
- Conservar de 0°C-5°C. En caso de congelación mínimo -18°C.
- *Logotipo Garantía Halal.
- *Número de autorización Halal IH-296/1.1/MU/13.
- *Leyenda "Sacrificado conforme a la Ley Islámica".

*Si procede

12. FORMATO.

- ▢ Fresco: En caja de cartón o plástico, protegidos con lámina plástica apta para estar en contacto con el alimento.
- ▢ Vacío: Envasado al vacío individualmente en bolsas ASB aptas para uso alimentario. Posteriormente introducido en cajas de cartón o plástico. (Etiqueta interior)

13. CONDICIONES DE TRANSPORTE.

- ▢ Medios de transporte perfectamente higienizados y libres de cualquier tipo de contaminación que pueda suponer un riesgo para el producto. Ausencia de suciedad, de olores, de plagas y de cuerpos extraños.
- ▢ Envases en perfecto estado de conservación, higiene y limpieza.
- ▢ Transporte en vehículos frigoríficos apropiados que avalan la expedición de los productos a la temperatura requerida legalmente.
- ▢ Acreditación de un sistema de refrigeración ininterrumpida a lo largo de todo el trayecto, así como durante la carga y descarga para garantizar la correcta cadena de frío y control de temperatura.

14. PARÁMETROS DE CONTROL.

- ▢ Control de proveedores.
- ▢ Animal vivo: origen, estado sanitario, alimentación, manejo, tratamientos, bienestar animal en carga y transporte.
- ▢ Materia auxiliar: Cumplimiento de las especificaciones del material auxiliar, cumplimiento de la legislación vigente.
- ▢ Sacrificio: bienestar animal en descarga, reposo, aturdido, buenas prácticas de manipulación, controles microbiológicos, de residuos físico-químicos, contaminación contenido gastrointestinal.
- ▢ Refrigeración: Buenas prácticas de manipulación, registro gráfico la temperatura de cámaras.
- ▢ Plan de análisis: Criterios contaminación microbiológica, contaminación química y residuos antibióticos.
- ▢ Higiene y limpieza: pre-operativo visual, microbiológico.
- ▢ Control físico: detector de metales.
- ▢ Control producto final: temperatura y defectos.

15. LEGISLACIÓN APLICABLE

- ▢ Reglamento (CE) no 2073/2005 de la Comisión, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus posteriores modificaciones.
- ▢ Reglamento (CE) 852/2004, de 29 de Mayo de 2003, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- ▢ Reglamento (CE) Nº 853/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal
- ▢ Reglamento (UE) Nº 625/2017 (antes 854/2004) del parlamento europeo y del consejo de 15 de marzo de 2017 por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano
- ▢ Reglamento (UE) No 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 y sus posteriores modificaciones.

LOMO BAJO

- ▮ Reglamento (CE) no 1881/2006 de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus posteriores modificaciones.
- ▮ Reglamento (CE) no 470/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen procedimientos comunitarios para la fijación de los límites de residuos de las sustancias farmacológicamente activas en los alimentos de origen animal y sus posteriores modificaciones.
- ▮ Reglamento (CE) no 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.
- ▮ Reglamento 1099/2009 del Consejo de 24 de septiembre del 2009 relativo a la protección de los animales en el momento de la matanza.
- ▮ Reglamento (CE) 1169/2011, relativo a la información al consumidor.
- ▮ Real Decreto 1749/1998, por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos.
- ▮ Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor.
- ▮ Reglamento (CE) Nº 1935/2004 del parlamento europeo y del consejo del 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE
- ▮ Real Decreto 1334/1999, del 31 de Julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones.