

	FICHA TÉCNICA - VACUNO <i>SPECIFICATION SHEET - BEEF</i>	FT-3.3-1
		Rev.01
		mar-25

TERNERA COSTILLA MADURADA FILETEADA		
VEAL FILLETED RIB		
CÓDIGO ARTÍCULO ITEM CODE	02022002 (FRESCO / FRESH) 82002002 (CONGELADO / FROZEN)	
FORMATO PRESENTACIÓN PRESENTATION FORMAT	Costilla de ternera con hueso, troceada y envasada al vacío en bandejas PSE. El producto viene cubierto por papel parafinado para proteger el film Bone-in veal rib, chopped and vacuum-packed in PSE tray. The product is covered by waxed paper to protect the plastic	
UNIDAD DE VENTA SALES UNIT	2,5 kg (aprox.) de producto envasado al vacío 2,5 kg (approx.) of vacuum-packed product	2 unidades de 2 kg de producto envasado al vacío en caja de carton 2 units of 2 kg of vacuum-packed product in a cardboard box
EMBALAJE PACKAGING	Caja de cartón o caja de plástico retornable Carton box or returnable plastic box	
PALETIZADO PALLETISING	N/A	
 		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		
PRODUCT DESCRIPTION		
Carne de ternera troceada, no sometida a tratamiento térmico, que proviene de los músculos intercostales Non-heat-treated chopped veal meat, that comes from the intercostal muscles		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	COLOR: rojo oscuro COLOUR: dark red colour OLOR: clásico olor a carne de vacuno SMELL: characteristic beef meat smell TEXTURA: firme, sin reblandecimientos, compacto TEXTURE: firm, without softening, and compact	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	En cumplimiento con lo establecido en el Reglamento 2073/2005 y recomendaciones del CENAN: In compliance with Regulation E 2073/2005, and CENAN advices: Salmonella Spp - Ausencia/25g S. aureus 10 ² ufc/g Aerobios mesófilos 10 ⁶ ufc/g E. coli 10 ¹ ufc/g Enterobacterias 10 ² ufc/g Clostridium perfringens 10 ¹ ufc/g	
DECLARACIÓN DE OMG Y ALÉRGENOS ALLERGENS AND GMO DECLARATION	No contiene trazas de: gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuetes, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, altramuces, moluscos, sulfitos Does not contain traces of: gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soya, milk, tree nuts, celery, mustard, sesame, lupin, molluscs, sulphites Producto no proveniente de Organismos Modificados Genéticamente The product does not contain Genetically Modified Organism	
VIDA ÚTIL Y VIDA ÚTIL SECUNDARIA SHELF LIFE AND SECONDARY SHELF LIFE	VIDA ÚTIL FRESCO: 16 días / VIDA ÚTIL CONGELADO: 730 días SHELF LIFE FRESH: 16 days / SHELF LIFE FROZEN: 730 days VIDA ÚTIL SECUNDARIA: tras la apertura del envase consumir en las siguientes 48 horas SECONDARY SHELF LIFE: once opened, consume within 48 hours	
Tº DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE STORAGE AND TRANSPORT TEMPERATURE	Producto fresco, conservar entre 0ºC y 4ºC / Fresh product, keep between 0ºC and 4ºC Producto congelado, conservar a -18ºC / Frozen product, keep at -18ºC	

MODO DE EMPLEO INSTRUCCIONS FOR USE	Cocinar por completo antes de su consumo Cook completely before eating Descongelar en refrigeración Defrost in refrigeration Una vez descongelado el producto, no volver a congelar Once the product is defrosted, do not frozen again
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100g de producto) NUTRITION FACTS (per 100g)	Valor energético / Energy 566 kJ - 136 kCal Grasas / Total fat 4,5 g de las cuales, saturadas / saturated fat 2 g Hidratos de carbono / Total carbohydrates 0 g de los cuales, azúcares / total sugars 0 g Proteínas / Proteins 24 g Sal / Sodium 0,2 g
ETIQUETADO LABELLING	
• razón social / business name • óvalo registro sanitario / General Sanitary Registry of Food and Food Companies • denominación de venta / sales description • modo de conservación / mode of preservation • lote / batch • país de nacimiento / born in • país de engorde / raised in • sacrificado en / slaughtered in • despiece en / cut up at • peso neto / net weight • fecha de caducidad / expiry date	
RAZÓN SOCIAL BUSINESS NAME	
Producto elaborado por/Product elaborated by: CARNES IBÉRICAS DEL NORTE S.L.U. - Planta Vitoria PADULETA KALEA 31, POLÍGONO INDUSTRIAL JÚNDIZ 01015 VITORIA-GASTEIZ (ÁLAVA) TELÉFONO: 945 24 70 00 www.dastatzen.com ES 10.028790/VI ES 40.086933/VI	