

Lote: 2 (significa vaca) xxxx (año y mes de entrada en la sala de despiece, yyyy (número correlativo anual)

Vida útil: 15 días siempre que esté en frío y la bolsa de vacío esté en buen estado.

Transporte: Refrigerado a 4°C(±2 °C).

Condiciones de almacenamiento:

Envasada al vacío en cámara de refrigeración entre 0 y 5 grados. De forma horizontal con la bolsa de vacío, con la precaución de que no haya nada punzante que pinche la bolsa (observar que el hueso de la chuleta no pinche la bolsa).

Distribuye:

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

Nº registro sanitario: 10.024517/LE

Datos del etiquetado: Datos del etiquetado: Denominación del producto (incluyendo la categoría: vaca) / El capricho como marca comercial. Razón social de Cárnicas El Capricho S.L. Óvalo con nuestro registro sanitario / Nacido en / Criado en / Sacrificado en / Fecha de sacrificio / Despieceado en / Lote / Condiciones de conservación / Raza / Fecha de consumo preferente

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.

ELCAPRICH0
DE JOSÉ GORDÓN

Chuleta de vaca de trabajo

Código: 98437017642278

Denominación del producto: Chuleta de vaca de trabajo

Ingredientes: Carne de vaca 100%

No contiene alérgenos

Tratamientos aplicados al producto: Maduración entre 30 y 120 días, dependiendo de muchos factores como son la raza, la edad del animal, la cantidad de grasa y el carácter.

Acuñamos este nombre de "vaca de trabajo" en su día para indicar que es una vaca cuidada de forma diferente. Son vacas con una gran limpieza hormonal ya que no han parido por lo menos en el último año; limpieza hormonal que lo acerca al buey en el sentido de que ambos animales tienen una carne y grasa sin esta alteración. Si bien comercializamos los chuleteros enteros, bajo pedido es posible adquirir chuletas tanto de buey como de vaca de trabajo.



LEGISLACIÓN:

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.º 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 (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.º 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.º 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.º 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) n.º 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.º 853/2004 y (CE) n.º 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 N.º 27 DE 31-1-2009, página 10433.

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.º 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 n.º 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.



Peso y medidas:

Entre 1 y 3 kg. Las medidas son muy variables, según el animal.

Envase y embalaje:

Bolsa de plástico alimentario transparente de 70x50 cm (tara de la bolsa 40 g). Material que protege la bolsa de vacío de ser pinchada por el hueso.

Caja de cartón de 40x30x20 cm (tara de la caja 800 g)

Características organolépticas:

Color rojo pálido.

Textura firme y delicada. Sabor sutil, elegante y profundo con toques dulces. Aspecto firme y con carácter.

Características microbiológicas:

	Reglamento C.E. 2073/2005 modificado por reglamento C.E. 1441/2007	Unidades
Aerobios mesófilos	m=5x10 ⁵ M=5x10 ⁶ (ISO 4833)	UFC/g
Enterobacterias totales	m=1.5 LOS UFC/G MEDIA LOGARÍTMICA DIARIA / M: 2.5 LOS UFC/G MEDIA LOGARÍTMICA DIARIA (ISO 21528)	UFC/g
Salmonella	Ausencia (ISO6579)	10 g
Listeria monocytogenes antes de su venta	Ausencia (ISO11290)	25g
Listeria monocytogenes vida útil	100 (ISO11290)	UFC/g
Escherichia coli	m=50 ufc/g M=500 ufc/g (ISO 16649)	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:	352 kcal/ 1278 kJ
Grasas:	29,6 g
de las cuales saturadas:	13,6 g
Hidratos de carbono:	0,6 g
de los cuales azúcares:	0,11 g
Proteínas:	20,9 g
Sal:	0,11 g
Ácidos grasos monoinsaturados	15,4 g
Ácidos grasos poliinsaturados	0,57 g

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



Fecha: 26 de Octubre 2020

Responsable: Noemí Bustillo