

Lote: 6 (significa elaboración) xxxx (año y mes de entrada en la sala de despiece, yyyy (número correlativo anual)

Vida útil: 10 meses de la fecha de fabricación.

Transporte: Refrigerado a 4°C(±2 °C).

Condiciones de almacenamiento: Conservar en lugar fresco y seco a no más de 15°C de temperatura. Su temperatura óptima de conservación es sobre 5°C.

Distribuye:

Cárnicas El Capricho S.L. Vía de la Plata 3, 24793, Valderrey, León. CIF:B24581761. Teléfono, +0034 987664227.

carnicas@bodegaelcapricho.com

Elaborado en: (Embutidos El Castro S.L.) 10.07067/LE

Nº registro sanitario: 10.024517/LE

Datos del etiquetado: El capricho como marca comercial. Razón social de Cárnicas El Capricho S.L. Óvalo con nuestro registro sanitario / Origen / Elaborado en / Lote / Fecha de producción / Consumo preferente / Peso neto / Ingredientes / Alérgenos / Valor nutricional / Código de barras / Condiciones de conservación.

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.

#### LEGISLACIÓN:

Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.

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) nº 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 (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios

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) nº 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 nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) nº 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) nº 853/2004 y (CE) nº 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 Nº 27 DE 31-1-2009, página 10433.

Reglamento (CE) nº 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE.

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) Nº 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 nº 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.

Real Decreto 902/2018, de 20 de julio, por el que modifica el Real Decreto 140/2003, cuya finalidad es proteger la salud de las personas de los efectos adversos derivados de cualquier tipo de contaminación de las aguas.

# ELCAPRICH0

DE JOSÉ GORDÓN

## Chorizo de buey

Código: 98437017642186

Denominación del producto: Chorizo de buey

Ingredientes: Magro de buey 65%, panceta de cerdo 30%, pimentón, sal, ajo, orégano y agua.

Alérgenos: No contiene alérgenos.

Tratamientos aplicados al producto: picado embutido, maduración/reposo, embutido/grapado, secado artificial 12-15 días, ahumado aproximadamente 3-4 noches, secado natural 25 -30 días.



#### Peso y medidas:

Peso aproximado de la pieza entre 500-700g

Medidas: largo 22 cm, ancho 9 cm y espesor 4 cm

1 unidad/bolsa 34-50 bolsas/caja

#### Envase y embalaje:

Bolsa de plástico alimentario transparente de 17x34,5 cm (tara de la bolsa de 30 g)

Caja de cartón de 58x38x23,5 cm (tara de la caja 1 kg)

Pale tizado de 28 cajas por palé (tara del palé 20 kg)

#### Características organolépticas:

Color rojo berenjena. Textura consistente y blanda.

Sabor a tradición, a curado artesano y humo. Aspecto con carácter y solera.

#### Características microbiológicas:

	Reglamento C.E. 2073/2005 modificado por reglamento C.E. 1441/2007	Unidades
Salmonella	Ausencia (ISO6579)	25 g
Listeria monocytogenes antes de su venta	Ausencia (ISO6579)	25 g
Listeria monocytogenes vida útil	100 (ISO11290)	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:	2143 kcal/ 512 kJ
Grasas:	41,8 g
de las cuales saturadas:	16,7 g
Hidratos de carbono:	4,5 g
de los cuales azúcares:	0,35 g
Proteínas:	29,5 g
Sal:	2,48 g

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



Fecha: 26 de Octubre 2020

Responsable: Noemí Bustillo