

| PRODUCTO | RAGOUT DE TORO LIDIA | | | |
|--|---|-----------|--------|--------------------------------|
| DESCRIPCIÓN DEL PROCESO | Tacos de carne de 20 a 50g procedente de delanteros del toro. Porcentaje de grasa aprox. 90/10. | | | |
| |  | | | |
| INGREDIENTES | 100% Carne de toro de lidia. | | | |
| ALÉRGENOS | LISTA ALBA | PRESENCIA | TRAZAS | POSSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA |
| | Cereales que contengan gluten | -- | -- | -- |
| | Crustáceos y productos a base de crustáceos | -- | -- | -- |
| | Huevos y productos a base de huevo | -- | -- | -- |
| | Pescado y productos a base de pescado | -- | -- | -- |
| | Cacahuetes y productos a base de cacahuetes | -- | -- | -- |
| | Soja y productos a base de soja | -- | -- | -- |
| | Leche y derivados incluida la lactosa | -- | -- | -- |
| | Frutos de cáscara | -- | -- | -- |
| | Apio y productos derivados | -- | -- | -- |
| | Mostaza y productos derivados | -- | -- | -- |
| | Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo | -- | -- | -- |
| | Dióxido de azufre y Sulfitos (en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/l expresado como SO ₂) | -- | -- | -- |
| | Altramuces y productos a base de altramuces | -- | -- | -- |
| | Moluscos y productos a base de moluscos | -- | -- | -- |
| CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS | Color: Característico de la carne de toro. Aspecto: Carne tierna y jugosa. Olor: Ausencia de olores extraños. Sabor: Característico de la carne de toro. | | | |
| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS | E. Coli..... <1,0 x 10 ⁶ ufc/g Salmonella spp..... Ausencia en 25g | | | |
| CARACTERÍSTICAS GENERALES | Ausencia de Alérgenos Ausencia de OGM Producto no irradiado | | | |

| | |
|--|--|
| ETIQUETADO | <p>Razón social Marcación L con nº RGSEAA Denominación del producto Origen Nº de lote Fecha de producción Fecha de consumo preferente Peso neto Condiciones de conservación. Información en la caja: Clasificación del animal, Origen, país de cría si es diferente al de origen, nº de registro de la plaza o nombre de la población de sacrificio, nº de registro sala despiece y DIB del animal.</p> |
| CLASIFICACIÓN | Tacos de 20 a 50 g. |
| FORMATO DE ENVASADO | <ul style="list-style-type: none"> - Envasado en bolsa al vacío de 2,5 Kg. - 2 bolsas por caja. - Peso neto total de la caja 5 Kg. |
| FORMATO DE PALETIZADO | <ul style="list-style-type: none"> - 12 cajas x base - 13 bases x palet - 156 cajas x 5 kg = 780 Kg peso neto total |
| MÉTODO DE CONSERVACIÓN | En congelación: $\leq -18^{\circ}\text{C}$. |
| FECHA DE CONSUMO PREFERENTE | En congelación: 36 meses. |
| USO PREVISTO | <ul style="list-style-type: none"> - Producto para guiso - Admite maceración - Admite salsas fuertes para guiso - Ideal para tapas, raciones, menús y cocina media. <p>Cocinar completamente antes de su consumo.</p> |
| POBLACIÓN DE DESTINO | Apto para cualquier grupo de población. |
| LEGISLACIÓN APLICABLE (Para mayor información solicitar el listado completo) | <ul style="list-style-type: none"> - REGLAMENTO (CE) N° 852/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. - Reglamento (CE) N° 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. - Ley 17/2011 de seguridad alimentaria y nutrición. - Real Decreto 2073/2005, de 15 de noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. - Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. - REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. - Real Decreto 260/2002, de 8 de marzo, por el que se fijan las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carnes de reses de lidia. - REGLAMENTO (UE) 2016/1416 DE LA COMISIÓN de 24 de agosto de 2016 que modifica y corrige el Reglamento (UE) no 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos. <p>Con todas las modificaciones posteriores.</p> |



FICHA TÉCNICA RAGOUT DE TORO

Cód.: CT-FT-TL.06

Rev. 12

Fecha: 03/05/2022

Página 3 de 3

| | |
|-------------------------------------|---|
| TRANSPORTE | En vehículos refrigerados que mantengan la temperatura correcta del género, estiba adecuada y con un estado higiénico-sanitario correcto. |
| ELABORADO POR: | APROBADO POR: |
| RESP. DE CALIDAD: MARGARITA CHAPERO | GERENTE: EDUARDO LOPEZ |