

	Cód.: CT-FT-TL.06	
	Rev. 12	
	Fecha: 03/05/2022	
	Página 1 de 3	

PRODUCTO		RAGOUT DE TORO LIDIA		
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO		<p>Tacos de carne de 20 a 50g procedente de delanteros del toro. Porcentaje de grasa aprox. 90/10.</p> 		
INGREDIENTES		100% Carne de toro de lidia.		
ALÉRGENOS	LISTA ALBA	PRESENCIA	TRAZAS	POSIBLE 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	--	--	--
	Cacahuets y productos a base de cacahuets	--	--	--
	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		<p>Color: Característico de la carne de toro. Aspecto: Carne tierna y jugosa. Olor: Ausencia de olores extraños. Sabor: Característico de la carne de toro.</p>		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		<p>E. Coli..... <1,0 x 10⁶ ufc/g Salmonella spp..... Ausencia en 25g</p>		
CARACTERÍSTICAS GENERALES		<p>Ausencia de Alérgenos Ausencia de OGM Producto no irradiado</p>		

	Cód.: CT-FT-TL.06	
	Rev. 12	
	Fecha: 03/05/2022	
	Página 2 de 3	

ETIQUETADO	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.
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. Cocinar completamente antes de su consumo.
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) Nº 852/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004, 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. - 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. Con todas las modificaciones posteriores.

	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	