

FILETE DE TERNERA

Fecha última revisión
Septiembre 2021

1. DESCRIPCIÓN PRODUCTO

- Porción muscular procedente del fileteado de cortes de categoría primera A o superior (tapa...)
- Carnes frescas de animales bovinos entre 8 y 12 meses de edad en el momento de su sacrificio
- Origen España

2. CRITERIOS FÍSICO – QUÍMICOS

- Temperatura de conservación: 0°C – 4°C
- pH <5,9
- Peso unitario artículo (media)

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valor medio 100 g /producto)

- Valor energético 548 kJ 131 kcal
- Grasas 5,4 g
 - de las cuales saturadas 2,0 g
- Hidratos de carbono <0,1 g
 - de los cuales azúcares <0,1 g
- Proteínas 20,7 g
- Sal 0,15 g

D.A.P. BELAKO, S.L.
POL. TORRELARRAGOITI, PARC. 4 DE 7
48170 – ZAMUDIO (VIZCAYA)

**TAPA DE
TERNERA 1ª A
FILETEADA**
EDAD DE SACRIFICIO:
DE 8 A 12 MESES

CONSERVAR ENTRE 0° Y 4°C. CONSUMIR PREVIO COCINADO.
ALERGENOS: NO CONTIENE.

LOTE: 252 FECHA CADUCIDAD: 15.09.21

ES
10.10758/BI
C.E.

ORIGEN: ESPAÑA

1,29kg

4. PRESENTACIÓN COMERCIAL

- Bandeja termosellada en atmósfera protectora y caja de plástico (aprox. 3 kg./bandeja)

5. VIDA ÚTIL – FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA

- 10 días en condiciones de refrigeración
- Una vez abierto, mantener entre 0°C y +4°C, y consumir en 2 días y siempre antes de la fecha de caducidad

6. USO ESPERADO

- Este producto debe de cocinarse antes de su consumo. El interior debe de estar completamente cocinado
- Evitar contacto con alimentos listos para el consumo, poniendo especial cuidado en la higiene de manos y útiles
- Consumidores en general (Ver Apto. 4. Alérgenos)

7. TRANSPORTE

- Vehículo frigorífico con certificación ATP

8. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS (Reglamento CE 2073/2005 y modificaciones posteriores y límites internos)

| <u>Ensayos</u> | <u>Límite aplicable</u> | <u>Ensayos</u> | <u>Límite aplicable</u> |
|-----------------------------|-------------------------|--------------------------|-------------------------|
| • <i>Salmonella spp</i> | No detectado/25 g | • <i>E. coli</i> | <10 ² ufc/g |
| • <i>Aerobios mesófilos</i> | <10 ⁶ ufc/g | • <i>C. perfringenes</i> | <10 ² ufc/g |
| • <i>S. aureus</i> | <10 ² ufc/g | | |



**FICHA TÉCNICA
DE PRODUCTO**

**DISTRIBUCIÓN ALIMENTOS
PERECEDEROS BELAKO, S.L.**
Pol. Ind. Torrelarragoiti Parcela 7 – DE4
48170 – ZAMUDIO (BIZKAIA)
CIF B-48625640 Tfno.94 452 28 54
RGS ES-10.10758/BI

Sept 2021

03.01

Rev. 07

9. CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICOS

- Cumplimiento de los límites aplicados de acuerdo con el Reglamento (CE) nº1881/2006 y modificaciones
- Cumplimiento de los límites aplicados de acuerdo con el Reglamento (CE) nº396/2005 y modificaciones
- Ausencia de residuos medicamentosos o por debajo de límites establecidos por la normativa vigente
- Exento de organismos genéticamente modificados conforme al Reglamento (CE) nº1829/2003 y modificaciones
- Producto no irradiado

10. ALÉRGENOS (Anexo II Reglamento (UE) Nº1169/2011)

- Cereales que contengan gluten (trigo, cebada, avena, centeno, espelta...)
- 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 sus derivados (incluida la lactosa)
- Frutos de cáscara (almendras, nueces, avellanas...)
- 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 10 mg/kg de SO2 total)
- Altramuces y productos a base de altramuces
- Moluscos y productos a base de moluscos

CONTIENE EL
PRODUCTO

POSIBILIDAD DE
TRAZAS

NO

11. LEGISLACIÓN APLICABLE

- Reglamento (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- Reglamento (CE) 931/2011 relativo a requisitos de trazabilidad
- Reglamento (CE) 10/2011 sobre materiales plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y modificaciones
- Real Decreto 75/2009 respecto al sistema de etiquetado de la carne de vacuno
- Reglamento 700/2007 respecto a la comercialización de la carne de bovinos de edad igual o menor a doce meses
- Reglamento (CE) nº1881/2006 con relación a contaminantes químicos y modificaciones posteriores
- Real Decreto 640/2006 en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios
- Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos y modificaciones posteriores
- Reglamento (CE) 853/2004, normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal
- Reglamento (CE) 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios
- Real Decreto 1749/1998, sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos y modificaciones

Revisado y Aprobado por:

Jon Heras
DIRECTOR COMERCIAL