

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

NO

NO

NO

NO

NO

NO

NO

NO

NO

NO

NO

NO

NO

NO

NO

NO

NO

NO

NO

NO

NO

NO

NO

NO

NO

NO

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