

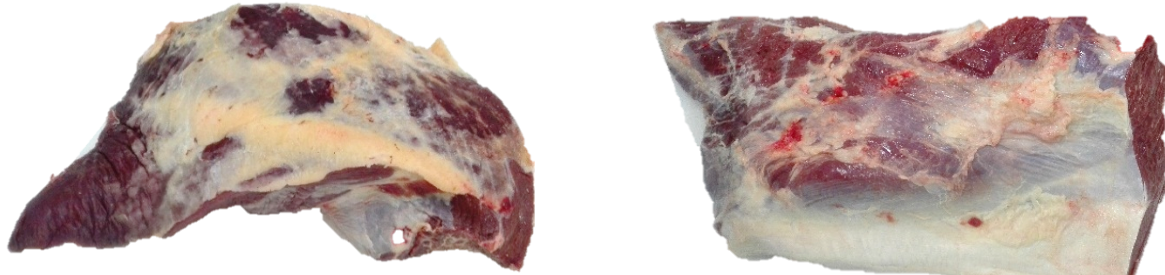
CONTRA S/TAPILLA TERNERA AL VACÍO

ET.NOV.5003132

Edición 05

Fecha: noviembre del 2023

Página 1 de 3

|                                                                                   |                         |                                                                                                                                                                       |                                                                  |                             |              |             |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------|-------------|----------------|
|  |                         | <b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>                                                                                                                                       |                                                                  |                             |              |             |                |
|                                                                                   |                         | CONTRA SIN TAPILLA DE TERNERA ENVASADO AL VACÍO                                                                                                                       |                                                                  |                             |              |             |                |
|                                                                                   |                         | Pieza procedente de la bola de ternera, obtenida a partir del despiece de canales de ternera, sometidos a procesos de conservación bajo condiciones de refrigeración. |                                                                  |                             |              |             |                |
|                                                                                   |                         | <b>CARACTERÍSTICAS DE LA MATERIA PRIMA</b>                                                                                                                            |                                                                  |                             |              |             |                |
|                                                                                   |                         | <b>Especie</b>                                                                                                                                                        | Bovina                                                           | <b>Sexo</b>                 | Macho-Hembra | <b>Edad</b> | Hasta 12 meses |
|                                                                                   |                         | <b>Raza</b>                                                                                                                                                           | Diversas                                                         | <b>Producto certificado</b> | NO           | <b>pH</b>   | < 6            |
|                                                                                   |                         | <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>                                                                                                                                 |                                                                  |                             |              |             |                |
|                                                                                   |                         | <b>Aspecto</b>                                                                                                                                                        | Producto fresco, deshuesado y limpio.                            |                             |              |             |                |
|                                                                                   |                         | <b>Textura</b>                                                                                                                                                        | Ausencia de deshidrataciones.                                    |                             |              |             |                |
|                                                                                   |                         | <b>Color</b>                                                                                                                                                          | Característico de la carne fresca, ausencia de colores anómalos. |                             |              |             |                |
|                                                                                   |                         | <b>Olor</b>                                                                                                                                                           | Ausencia de olores anómalos.                                     |                             |              |             |                |
|                                                                                   |                         | <b>GRUPO POBLACIONAL AL QUE ESTÁ DIRIGIDO SU CONSUMO</b>                                                                                                              |                                                                  |                             |              |             |                |
|                                                                                   |                         | A toda la población en general.                                                                                                                                       |                                                                  |                             |              |             |                |
| <b>Peso: 3-8 kg</b>                                                               |                         | <b>MANIPULACIÓN ESPERADA</b>                                                                                                                                          |                                                                  |                             |              |             |                |
|                                                                                   |                         | Consumo previo tratamiento térmico completo.                                                                                                                          |                                                                  |                             |              |             |                |
| <b>VIDA ÚTIL</b>                                                                  | <b>TIPO DE ENVASADO</b> | <b>ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE</b>                                                                                                                                    |                                                                  |                             |              |             |                |
| Caducidad a los 28 días.                                                          | Al vacío                | Conservar en condiciones de refrigeración entre 0-7 °C.                                                                                                               |                                                                  |                             |              |             |                |
|                                                                                   |                         |                                                                                                                                                                       |                                                                  |                             |              |             |                |
|                                                                                   |                         | <b>PIEZAS DE ORIGEN</b>                                                                                                                                               |                                                                  |                             |              |             |                |
|                                                                                   |                         |                                                                                   |                                                                  |                             |              |             |                |

La información contenida en este documento es fiel reflejo de nuestros actuales métodos de elaboración así como de nuestros conocimientos técnicos, **Novafrigsa, S.A.U.** se reserva el derecho de efectuar modificaciones en los productos con posterioridad a la fecha de edición del presente documento al objeto de mejorar el producto y optimizar cualquiera de sus características.

CONTRA S/TAPILLA TERNERA AL VACÍO

ET.NOV.5003132

Edición 05

Fecha: noviembre del 2023

Página 2 de 3

| ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OGM`s)                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Novafrigsa, S.A.U.</b> certifica que ni este material ni, en su caso, los ingredientes que lo componen proceden de organismos genéticamente modificados, ni han sido contaminados con ADN o proteína genéticamente modificados. |

| CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS                                  | CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS                                                                                                                                                                                                                                                                            |                 |                      |          |                               |                 |                                 |                |                  |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------|----------|-------------------------------|-----------------|---------------------------------|----------------|------------------|
| Ausencia de residuos de medicamentos, dioxinas o metales pesados | <table><tr><td>Microorganismos</td><td>Límite de aceptación</td></tr><tr><td>Aerobios</td><td>5 log ufc/cm<sup>2</sup> (*)</td></tr><tr><td>Enterobacterias</td><td>2,5 log ufc/cm<sup>2</sup> (*)</td></tr><tr><td>Salmonella sp.</td><td>Ausencia en 25 g</td></tr></table> (*) media logarítmica diaria | Microorganismos | Límite de aceptación | Aerobios | 5 log ufc/cm <sup>2</sup> (*) | Enterobacterias | 2,5 log ufc/cm <sup>2</sup> (*) | Salmonella sp. | Ausencia en 25 g |
| Microorganismos                                                  | Límite de aceptación                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                 |                      |          |                               |                 |                                 |                |                  |
| Aerobios                                                         | 5 log ufc/cm <sup>2</sup> (*)                                                                                                                                                                                                                                                                              |                 |                      |          |                               |                 |                                 |                |                  |
| Enterobacterias                                                  | 2,5 log ufc/cm <sup>2</sup> (*)                                                                                                                                                                                                                                                                            |                 |                      |          |                               |                 |                                 |                |                  |
| Salmonella sp.                                                   | Ausencia en 25 g                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                 |                      |          |                               |                 |                                 |                |                  |

DATOS LOGÍSTICOS

| ENVASE      |                                   | ENCAJADO            |                 |            |            | PALETIZADO |                              |
|-------------|-----------------------------------|---------------------|-----------------|------------|------------|------------|------------------------------|
| Tipo envase | Bolsa transparente termoretráctil | Tipo de caja        | Cartón          | Europol    |            |            | Tipo de palet                |
|             |                                   |                     | (C-3070)        | 186        | 216        | 24603      |                              |
| Tamaño (cm) | -                                 | Tamaño caja (cm)    | 55 x 38 x 20 cm | 60X40 X176 | 60X40X2 11 | 60X40X238  | Tamaño palet                 |
| Peso (kg)   | Variable, según pieza             | Peso de la caja(kg) | 0.771           | 1.5        | 1.8        | 2          | Cajas x fila y filas x palet |
| Envasado    | Al vacío                          | Unidades por caja   | 3-6 uds         |            |            |            | Cajas por palet              |
| Ean 13      |                                   | Dun 14              |                 |            |            |            |                              |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ETIQUETA CAJA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ETIQUETA PALLET                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <div><p>NOVAFRIGSA Lamblanca Coeses 27181 Lugo</p><p>EAN:  F_GEN 411</p><p>VARIEDAD: VACUNO</p><div><p>PESO Kg. LOTE:</p><p>Fecha de envasado:</p><p>Fecha de caducidad:</p><p>Conservar entre</p><p>TRAZABILIDAD LOTE:</p><p>Nacido en Engordado en</p><p>Sacrificado en</p><p>Despiezado en</p></div></div> | <div><p>RUTA CLIENTE:</p><p>VARIEDAD: VACUNO PEDIDO</p><p>Nº CAJA: Nº PIEZAS:</p><p>FECHA ENVASE:</p><p>FECHA CADUCIDAD:</p><p>PESO Kg.</p><p>27181 1000<br/>Lamblanca - Coeses<br/>NOVAFRIGSA S.A.U.</p></div> |  |

| MENCIONES EN EL ETIQUETADO                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Denominación del producto, registro sanitario, peso neto; país de origen, sacrificio y despiece; registro sanitario matadero y de sala; nº canal, fecha de envasado, fecha de caducidad, EAN pieza, temperatura de conservación, | Peso neto caja, EAN caja, Denominación producto, registro sanitario, peso neto; país origen, sacrificio y despiece; registro sanitario matadero y de sala; trazabilidad, fecha de envasado, fecha de caducidad, T de conservación, | Ruta, destino, domicilio, población, provincia, fecha de carga, fecha de entrega |

La información contenida en este documento es fiel reflejo de nuestros actuales métodos de elaboración así como de nuestros conocimientos técnicos, **Novafrigsa, S.A.U.** se reserva el derecho de efectuar modificaciones en los productos con posterioridad a la fecha de edición del presente documento al objeto de mejorar el producto y optimizar cualquiera de sus características.

CONTRA S/TAPILLA TERNERA AL VACÍO

| LEGISLACIÓN APLICABLE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 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</li><li>• Reglamento (CE) N° 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</li><li>• REGLAMENTO (UE) 2017/625 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 15 de marzo de 2017 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios</li><li>• Reglamento (CE) N° 1441/2007 que modifica el 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.</li><li>• Reglamento (UE) N° 1169/2011 del PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.</li><li>• Real Decreto 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.</li><li>• Reglamento 37/2010 y Reg. 470/2009 de sustancias farmacológicas. Reg. CE 1881/2006 y sus modificaciones de contaminantes. Reg. 396/2005 de sustancias pesticidas. Normativas legales de la Unión Aduanera.</li><li>• Reglamento 915/2023 de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) 1881/2006.</li></ul> |

La información contenida en este documento es fiel reflejo de nuestros actuales métodos de elaboración así como de nuestros conocimientos técnicos, **Novafrigsa, S.A.U.** se reserva el derecho de efectuar modificaciones en los productos con posterioridad a la fecha de edición del presente documento al objeto de mejorar el producto y optimizar cualquiera de sus características.