

ESPAJDILLA CON MORCILLO TERNERA GALLEGA AL VACÍO

ET.NOV.5003312

Edición 05

Fecha: noviembre del 2023

Página 1 de 3

	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO ESPAJDILLA CON MORCILLO DE TERNERA GALLEGA ENVASADO A VACÍO Pieza procedente del delantero de Ternera Gallega, certificada por la I.G.P. Ternera Gallega, obtenida a partir de despiece de animales sanos y sometidos a procesos de conservación bajo condiciones de refrigeración.																																	
	CARACTERÍSTICAS DE LA MATERIA PRIMA <table border="1"> <tr> <td>Especie</td> <td>Bovina</td> <td>Sexo</td> <td>Macho-Hembra</td> <td>Edad</td> <td>Hasta 12 meses</td> </tr> <tr> <td>Raza</td> <td>Gallega</td> <td>Producto certificado</td> <td>SI</td> <td>pH</td> <td>< 6</td> </tr> </table>						Especie	Bovina	Sexo	Macho-Hembra	Edad	Hasta 12 meses	Raza	Gallega	Producto certificado	SI	pH	< 6																
Especie	Bovina	Sexo	Macho-Hembra	Edad	Hasta 12 meses																													
Raza	Gallega	Producto certificado	SI	pH	< 6																													
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS <table border="1"> <tr> <td>Aspecto</td> <td colspan="6">Producto fresco, deshuesado y limpio.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td colspan="6">Ausencia de deshidrataciones.</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td colspan="6">Característico de la carne fresca, ausencia de colores anómalos.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td colspan="6">Ausencia de olores anómalos.</td> </tr> </table>							Aspecto	Producto fresco, deshuesado y limpio.						Textura	Ausencia de deshidrataciones.						Color	Característico de la carne fresca, ausencia de colores anómalos.						Olor	Ausencia de olores anómalos.					
Aspecto	Producto fresco, deshuesado y limpio.																																	
Textura	Ausencia de deshidrataciones.																																	
Color	Característico de la carne fresca, ausencia de colores anómalos.																																	
Olor	Ausencia de olores anómalos.																																	
GRUPO POBLACIONAL AL QUE ESTÁ DIRIGIDO SU CONSUMO A toda la población en general.																																		
Peso: 6-12 KG			MANIPULACIÓN ESPERADA Consumo previo tratamiento térmico completo.																															
VIDA ÚTIL Caducidad a los 28 días.		TIPO DE ENVASADO Al vacío		ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE Conservar en condiciones de refrigeración entre 0-7 °C.																														
PIEZAS DE ORIGEN																																		

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.

ESPA LDILLA CON MORCILLO TERNERA GALLEGA AL VACÍO

ET.NOV.5003312

Edición 05

Fecha: noviembre del 2023

Página 2 de 3

ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OGM`s)

Novafrigsa, S.A.U. 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

Ausencia de residuos de medicamentos, dioxinas o metales pesados

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

<i>Microorganismos</i>	Límite de aceptación
<i>Aerobios</i>	5 log ufc/cm ² (*)
<i>Enterobacterias</i>	2,5 log ufc/cm ² (*)
<i>Salmonella sp.</i>	Ausencia en 25 g

(*) media logarítmica diaria

DATOS LOGÍSTICOS

ENVASE		ENCAJADO						PALETIZADO		
Tipo envase	Plástico transparente termoretractil	Tipo de caja	Cartón (C-3070)	Europol			IFCO	Tipo de palet	Palet sencillo	
Tamaño (cm)	-	Tamaño caja (cm)	55X38X20 cm	60X40X176	60X40X211	60X40X238	60x40x216	Tamaño palet	80x120 cm	
Peso (kg)	Variable, según pieza	Peso de la caja(kg)	0.771	1.5	1.8	2	1.8	Cajas x fila y filas x palet	4x6	
Envasado	vacío	Unidades por caja	1 ud						Cajas por palet	24
Ean 13								Dun 14		

	Etiqueta caja	Etiqueta palet
<p>NOVAFRIGSA Lamablanca Coeses 27181 Lugo EAN: VARIEDAD:VACUNO F_GEN 411 PESO Kg. LOTE: Fecha de envasado: Fecha de caducidad: Conservar entre TRAZABILIDAD LOTE: Nacido en Engordado en Sacrificado en Despiezado en</p>	<p>RUTA CLIENTE: ----- VARIEDAD: VACUNO PEDIDO N° CAJA: N° PIEZAS: FECHA ENVASE: FECHA CADUCIDAD: PESO Kg. ES 1001480/LLU CE 27181 LUGO Lamablanca - Coeses NOVAFRIGSA, S.A.</p>	

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.

ESPALDILLA CON MORCILLO TERNERA GALLEGA AL VACÍO

ET.NOV.5003312

Edición 05

Fecha: noviembre del 2023

Página 3 de 3

LEGISLACIÓN APLICABLE

- 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 se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal
- 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
- 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.
- Reglamento (UE) N° 1169/2011 del PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- 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.
- 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.
- 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.

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.