

 GALBÁ	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT_11
		Rev: 02
	CADERA - TERNERA GALLEGA VACÍO	Fecha:10/2024
		Página 1 de 5

PRODUCTO	CADERA DE TERNERA GALLEGA AL VACÍO
MARCA	CÁRNICAS GALBÁN
FAMILIA	TERNERA
CÓDIGO	164705



 GALBÁ	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT_11
		Rev: 02
	CADERA - TERNERA GALLEGA VACÍO	Fecha:10/2024
		Página 2 de 5

1. IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA	
Razón Social:	Cárnicas Galbán S.L.U.
Dirección:	C/ Gambrinus 20-28 Polígono Industrial A Grela-Bens, 15008,A Coruña
Nº Teléfono:	603 453 545 – 679 451 851
R.G.S.E.A.A.:	10.23785/C
E-mail:	carnicasgalban@gmail.com
Responsable de Calidad:	Mª del Campo Galbán Pulpeiro
E-mail dpto. de Calidad:	calidad.carnicasgalban@gmail.com

2. IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTO	
Nombre comercial:	CADERA TERNERA
Familia:	Carne de ternera
País de Procedencia:	España y Países miembros de la UE
Descripción:	Es la parte más alta de la pata trasera, que se divide en cantero y corazón.

3. LISTA DE INGREDIENTES	
Carne de ternera gallega 100% (según certificación correspondiente en vigor).	

4. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO	
Presentación:	Envasado al vacío
Tipo de envase:	Polietileno coextruido
Peso Neto:	Peso variable, en función de la pieza
Fecha de Caducidad:	Fecha deEnvasado + 30 días
Conservación, almacenamiento y transporte:	Mantener a una temperatura ≤7°C
Consumo:	Consumo previo tratamiento térmico

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

 GALBÁ	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT_11
		Rev: 02
	CADERA - TERNERA GALLEGA VACÍO	Fecha:10/2024
		Página 3 de 5

PARÁMETRO	LÍMITES MÁXIMOS	OBSERVACIONES
Cadmio:	0,050 mg/Kg	<i>Límites fisicoquímicos según Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos</i>
Plomo:	0,10 mg/Kg	
Suma Dioxinas y PCB's:	Suma de dioxinas:2,5 pg/g grasa	
	Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas: 4,0 pg/g grasa	
	Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180: 40 ng/ggrasa	
Sustancias perfluoroalquiladas	PFOS: 0,30 µg/kg	
	PFOA: 0,80 µg/kg	
	PFNA: 0,20 µg/kg	
	PFHxS: 0,20 µg/kg	
	Suma de PFOS, PFOA, PFNA y PFHxS: 1,3 µg/kg	
Melamina	2,5 mg/Kg	

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:		
PARÁMETRO	LÍMITES MÁXIMOS	OBSERVACIONES
E.Coli:	5x10 ² ufc/g	<i>Límites microbiológicos según Reglamento 2073/2005relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificacionesy/u otras recomendaciones microbiológicas (CENAN 1982) o de cliente.</i>
Salmonella spp:	Ausencia en 25g	
Aerobios Mesófilos:	5x10 ⁶ ufc/g	

7. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	
Olor:	Característico de carne de ternera, con ausencia de olores anómalos
Sabor:	Intenso y agradable
Textura:	La zona más cercana a la cadera, es tierna y jugosa y la otra parte cercana a la rodilla, es un poco más dura
Color interno al corte:	Del rojo cereza al rojo brillante, veteado graso
Color externo:	Rojo cereza

 GALBÁ	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT_11
		Rev: 02
	CADERA - TERNERA GALLEGA VACÍO	Fecha:10/2024
		Página 4 de 5

8. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS		
	PRESENCIA (*)	INGREDIENTE
1. Cereales que contengan gluten	NO	
2. Crustáceos y productos alimentarios	NO	
3. Huevos y productos derivados	NO	
4. Pescado y productos derivados	NO	
5. Cacahuetes y productos derivados	NO	
6. Soja y productos a base de soja	NO	
7. Leche y sus derivados	NO	
8. Frutos de cáscara	NO	
9. Apio y productos derivados	NO	
10. Mostaza y productos derivados	NO	
11. Granos de sésamo y derivados	NO	
12. Anhídridos sulfuroso y sulfitos	NO	
13. Altramuces y productos a base de altramuces	NO	
14. Moluscos y productos a base de moluscos	NO	

Según el Anexo II del Reglamento 1169/2011

(*) Indicar si pudiera existir presencia en el producto final ocasionada por una posible contaminación cruzada (en dicho supuesto, se indicará como trazas). Consultar siempre etiquetado.

9. POBLACIÓN DE DESTINO
Dirigido a todos los sectores de la población exceptuando todas aquellas personas que presenten efectos adversos por la ingesta de cualquier ingrediente presente en la lista de ingredientes y siguiendo las recomendaciones nutricionales avaladas por las autoridades competentes y la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN): http://www.aecosan.msssi.gob.es. Apto para toda la población excepto alérgicos a carne de vacuno. Por su valor nutricional este alimento está indicado para dietas equilibradas de la población en general.
10. DECLARACIÓN NO OGMs
La empresa DECLARA que el producto está fabricado con ingredientes procedentes de materias primas no modificadas genéticamente y son sometidos a todos los controles sanitarios pertinentes, cumpliendo con la legislación vigente y siendo aptos para el consumo humano.

11. DECLARACIÓN LIBRE DE RADIACIÓN
La empresa DECLARA que el producto no ha sido tratado con radiación ultravioleta o ionizante.

 GALBÁ	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT_11
		Rev: 02
	CADERA - TERNERA GALLEGA VACÍO	Fecha:10/2024
		Página 5 de 5

LEGISLACIÓN APLICABLE:

La legislación de aplicación correspondiente a la referencia de esta ficha de especificaciones es la siguiente:

- Reglamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (y sus modificaciones).
- 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 (y sus modificaciones).
- Reglamento (CE) N° 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 (y sus modificaciones).
- Reglamento (CE) N° 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE (y sus modificaciones).
- Reglamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo (y sus modificaciones).
- Reglamento (CE) N° 2073/ 2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (y sus modificaciones).
- Reglamento (UE) N° 2023/915 de la Comisión 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) N° 1881/2006 (y sus modificaciones).
- Reglamento (UE) N° 37/2010 de la Comisión de 22 de diciembre de 2009 relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal (y sus modificaciones).
- Reglamento (UE) 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos (y sus modificaciones).
- Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 , sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n o 608/2004 de la Comisión Texto pertinente a efectos del EEE (y sus modificaciones).
- 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 (y sus modificaciones).
- Reglamento (CE) n° 1760/2000 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de julio de 2000, que establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina y relativo al etiquetado de la carne de vacuno y de los productos a base de carne de vacuno y por el que se deroga el Reglamento (CE) n° 820/97 del Consejo (y sus modificaciones).
- 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 (y sus modificaciones).

 GALBÁ	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT_12
		Rev: 02
	BABILLA - TERNERA GALLEGA VACÍO	Fecha:10/2024
		Página 1 de 5

PRODUCTO	BABILLA DE TERNERA GALLEGA AL VACÍO
MARCA	CÁRNICAS GALBÁN
FAMILIA	TERNERA
CÓDIGO	164706



 GALBÁ	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT_12
		Rev: 02
	BABILLA - TERNERA GALLEGA VACÍO	Fecha:10/2024
		Página 2 de 5

1. IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA	
Razón Social:	Cárnicas Galbán S.L.U.
Dirección:	C/ Gambrinus 20-28 Polígono Industrial A Grela-Bens, 15008,A Coruña
Nº Teléfono:	603 453 545 – 679 451 851
R.G.S.E.A.A.:	10.23785/C
E-mail:	carnicasgalban@gmail.com
Responsable de Calidad:	Mª del Campo Galbán Pulpeiro
E-mail dpto. de Calidad:	calidad.carnicasgalban@gmail.com

2. IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTO	
Nombre comercial:	BABILLA TERNERA
Familia:	Carne de ternera
País de Procedencia:	España y Países miembros de la UE
Descripción:	Pieza cárnica situada en la extremidad posterior y que se divide en dos partes: una zona más cercana a la cadera y otra parte cercana a la rodilla

3. LISTA DE INGREDIENTES	
Carne de ternera gallega 100% (según certificación correspondiente en vigor).	

4. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO	
Presentación:	Envasado al vacío
Tipo de envase:	Polietileno coextruido
Peso Neto:	Peso variable, en función de la pieza
Fecha de Caducidad:	Fecha deEnvasado + 30 días
Conservación, almacenamiento y transporte:	Mantener a una temperatura ≤7°C
Consumo:	Consumo previo tratamiento térmico

 GALBÁ	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT_12
		Rev: 02
	BABILLA - TERNERA GALLEGA VACÍO	Fecha:10/2024
		Página 3 de 5

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

PARÁMETRO	LÍMITES MÁXIMOS	OBSERVACIONES
Cadmio:	0,050 mg/Kg	<i>Límites fisicoquímicos según Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos</i>
Plomo:	0,10 mg/Kg	
Suma Dioxinas y PCB's:	Suma de dioxinas:2,5 pg/g grasa	
	Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas: 4,0 pg/g grasa	
	Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180: 40 ng/ggrasa	
Sustancias perfluoroalquiladas	PFOS: 0,30 µg/kg PFOA: 0,80 µg/kg PFNA: 0,20 µg/kg PFHxS: 0,20 µg/kg Suma de PFOS, PFOA, PFNA y PFHxS: 1,3 µg/kg	
Melamina	2,5 mg/Kg	

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

PARÁMETRO	LÍMITES MÁXIMOS	OBSERVACIONES
E.Coli:	5x10 ² ufc/g	<i>Límites microbiológicos según Reglamento 2073/2005relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificacionesy/u otras recomendaciones microbiológicas (CENAN 1982) o de cliente.</i>
Salmonella spp:	Ausencia en 25g	
Aerobios Mesófilos:	5x10 ⁶ ufc/g	

7. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Olor:	Característico de carne de ternera, con ausencia de olores anómalos
Sabor:	Intenso y agradable
Textura:	La zona más cercana a la cadera, es tierna y jugosa y la otra parte cercana a la rodilla, es un poco más dura
Color interno al corte:	Del rojo cereza al rojo brillante, veteado graso
Color externo:	Rojo cereza

 GALBÁ	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT_12
		Rev: 02
	BABILLA - TERNERA GALLEGA VACÍO	Fecha:10/2024
		Página 4 de 5

8. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS		
	PRESENCIA (*)	INGREDIENTE
1. Cereales que contengan gluten	NO	
2. Crustáceos y productos alimentarios	NO	
3. Huevos y productos derivados	NO	
4. Pescado y productos derivados	NO	
5. Cacahuets y productos derivados	NO	
6. Soja y productos a base de soja	NO	
7. Leche y sus derivados	NO	
8. Frutos de cáscara	NO	
9. Apio y productos derivados	NO	
10. Mostaza y productos derivados	NO	
11. Granos de sésamo y derivados	NO	
12. Anhídridos sulfuroso y sulfitos	NO	
13. Altramuces y productos a base de altramuces	NO	
14. Moluscos y productos a base de moluscos	NO	

Según el Anexo II del Reglamento 1169/2011

(*) Indicar si pudiera existir presencia en el producto final ocasionada por una posible contaminación cruzada (en dicho supuesto, se indicará como trazas). Consultar siempre etiquetado.

9. POBLACIÓN DE DESTINO
Dirigido a todos los sectores de la población exceptuando todas aquellas personas que presenten efectos adversos por la ingesta de cualquier ingrediente presente en la lista de ingredientes y siguiendo las recomendaciones nutricionales avaladas por las autoridades competentes y la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN): http://www.aecosan.msssi.gob.es. Apto para toda la población excepto alérgicos a carne de vacuno. Por su valor nutricional este alimento está indicado para dietas equilibradas de la población en general.
10. DECLARACIÓN NO OGMs
La empresa DECLARA que el producto está fabricado con ingredientes procedentes de materias primas no modificadas genéticamente y son sometidos a todos los controles sanitarios pertinentes, cumpliendo con la legislación vigente y siendo aptos para el consumo humano.

11. DECLARACIÓN LIBRE DE RADIACIÓN
La empresa DECLARA que el producto no ha sido tratado con radiación ultravioleta o ionizante.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT_12
		Rev: 02
	BABILLA - TERNERA GALLEGA VACÍO	Fecha:10/2024
		Página 5 de 5

LEGISLACIÓN APLICABLE:

La legislación de aplicación correspondiente a la referencia de esta ficha de especificaciones es la siguiente:

- Reglamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (y sus modificaciones).
- 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 (y sus modificaciones).
- Reglamento (CE) N° 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 (y sus modificaciones).
- Reglamento (CE) N° 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE (y sus modificaciones).
- Reglamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo (y sus modificaciones).
- Reglamento (CE) N° 2073/ 2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (y sus modificaciones).
- Reglamento (UE) N° 2023/915 de la Comisión 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) N° 1881/2006 (y sus modificaciones).
- Reglamento (UE) N° 37/2010 de la Comisión de 22 de diciembre de 2009 relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal (y sus modificaciones).
- Reglamento (UE) 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos (y sus modificaciones).
- Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 , sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n o 608/2004 de la Comisión Texto pertinente a efectos del EEE (y sus modificaciones).
- 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 (y sus modificaciones).
- Reglamento (CE) n° 1760/2000 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de julio de 2000, que establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina y relativo al etiquetado de la carne de vacuno y de los productos a base de carne de vacuno y por el que se deroga el Reglamento (CE) n° 820/97 del Consejo (y sus modificaciones).
- 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 (y sus modificaciones).

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT_13
		Rev: 02
	MORCILLO (JARRETE TRASERO) – TERNERA GALLEGA VACÍO	Fecha:10/2024
		Página 1 de 5

PRODUCTO	MORCILLO (JARRETE TRASERO) DE TERNERA GALLEGA AL VACÍO
MARCA	CÁRNICAS GALBÁN
FAMILIA	TERNERA
CÓDIGO	164707



	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT_13
		Rev: 02
	MORCILLO (JARRETE TRASERO) – TERNERA GALLEGA VACÍO	Fecha:10/2024
		Página 2 de 5

1. IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA	
Razón Social:	Cárnicas Galbán S.L.U.
Dirección:	C/ Gambrinus 20-28 Polígono Industrial A Grela-Bens, 15008,A Coruña
Nº Teléfono:	603 453 545 – 679 451 851
R.G.S.E.A.A.:	10.23785/C
E-mail:	carnicasgalban@gmail.com
Responsable de Calidad:	Mª del Campo Galbán Pulpeiro
E-mail dpto. de Calidad:	calidad.carnicasgalban@gmail.com

2. IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTO	
Nombre comercial:	MORCILLO O JARRETE TRASERO TERNERA
Familia:	Carne de ternera
País de Procedencia:	España y Países miembros de la UE
Descripción:	Parte baja de las patas que ofrece una forma irregular de carne magra y con muchas fibras. Su corte transversal es el conocido ossobuco.

3. LISTA DE INGREDIENTES	
Carne de ternera gallega 100% (según certificación correspondiente en vigor).	

4. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO	
Presentación:	Envasado al vacío
Tipo de envase:	Polietileno coextruido
Peso Neto:	Peso variable, en función de la pieza
Fecha de Caducidad:	Fecha deEnvasado + 30 días
Conservación, almacenamiento y transporte:	Mantener a una temperatura ≤7°C
Consumo:	Consumo previo tratamiento térmico

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT_13
		Rev: 02
	MORCILLO (JARRETE TRASERO) – TERNERA GALLEGA VACÍO	Fecha:10/2024
		Página 3 de 5

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

PARÁMETRO	LÍMITES MÁXIMOS	OBSERVACIONES
Cadmio:	0,050 mg/Kg	<i>Límites fisicoquímicos según Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos</i>
Plomo:	0,10 mg/Kg	
Suma Dioxinas y PCB's:	Suma de dioxinas:2,5 pg/g grasa Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas: 4,0 pg/g grasa Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180: 40 ng/ggrasa	
Sustancias perfluoroalquiladas	PFOS: 0,30 µg/kg PFOA: 0,80 µg/kg PFNA: 0,20 µg/kg PFHxS: 0,20 µg/kg Suma de PFOS, PFOA, PFNA y PFHxS: 1,3 µg/kg	
Melamina	2,5 mg/Kg	

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

PARÁMETRO	LÍMITES MÁXIMOS	OBSERVACIONES
E.Coli:	5x10 ² ufc/g	<i>Límites microbiológicos según Reglamento 2073/2005relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificacionesy/u otras recomendaciones microbiológicas (CENAN 1982) o de cliente.</i>
Salmonella spp:	Ausencia en 25g	
Aerobios Mesófilos:	5x10 ⁶ ufc/g	

7. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Olor:	Característico de carne de ternera, con ausencia de olores anómalos
Sabor:	Intenso y agradable
Textura:	Pieza jugosa, melosa y firme
Color interno al corte:	Del rojo cereza al rojo brillante
Color externo:	Rojo cereza

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT_13
		Rev: 02
	MORCILLO (JARRETE TRASERO) – TERNERA GALLEGA VACÍO	Fecha:10/2024
		Página 4 de 5

8. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS		
	PRESENCIA (*)	INGREDIENTE
1. Cereales que contengan gluten	NO	
2. Crustáceos y productos alimentarios	NO	
3. Huevos y productos derivados	NO	
4. Pescado y productos derivados	NO	
5. Cacahuets y productos derivados	NO	
6. Soja y productos a base de soja	NO	
7. Leche y sus derivados	NO	
8. Frutos de cáscara	NO	
9. Apio y productos derivados	NO	
10. Mostaza y productos derivados	NO	
11. Granos de sésamo y derivados	NO	
12. Anhídridos sulfuroso y sulfitos	NO	
13. Altramuces y productos a base de altramuces	NO	
14. Moluscos y productos a base de moluscos	NO	

Según el Anexo II del Reglamento 1169/2011

(*) Indicar si pudiera existir presencia en el producto final ocasionada por una posible contaminación cruzada (en dicho supuesto, se indicará como trazas). Consultar siempre etiquetado.

9. POBLACIÓN DE DESTINO
Dirigido a todos los sectores de la población exceptuando todas aquellas personas que presenten efectos adversos por la ingesta de cualquier ingrediente presente en la lista de ingredientes y siguiendo las recomendaciones nutricionales avaladas por las autoridades competentes y la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN): http://www.aecosan.msssi.gob.es. Apto para toda la población excepto alérgicos a carne de vacuno. Por su valor nutricional este alimento está indicado para dietas equilibradas de la población en general.
10. DECLARACIÓN NO OGMs
La empresa DECLARA que el producto está fabricado con ingredientes procedentes de materias primas no modificadas genéticamente y son sometidos a todos los controles sanitarios pertinentes, cumpliendo con la legislación vigente y siendo aptos para el consumo humano.

11. DECLARACIÓN LIBRE DE RADIACIÓN
La empresa DECLARA que el producto no ha sido tratado con radiación ultravioleta o ionizante.

 GALBÁ	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT_13
		Rev: 02
	MORCILLO (JARRETE TRASERO) – TERNERA GALLEGA VACÍO	Fecha:10/2024
		Página 5 de 5

LEGISLACIÓN APLICABLE:

La legislación de aplicación correspondiente a la referencia de esta ficha de especificaciones es la siguiente:

- Reglamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (y sus modificaciones).
- 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 (y sus modificaciones).
- Reglamento (CE) N° 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 (y sus modificaciones).
- Reglamento (CE) N° 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE (y sus modificaciones).
- Reglamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo (y sus modificaciones).
- Reglamento (CE) N° 2073/ 2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (y sus modificaciones).
- Reglamento (UE) N° 2023/915 de la Comisión 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) N° 1881/2006 (y sus modificaciones).
- Reglamento (UE) N° 37/2010 de la Comisión de 22 de diciembre de 2009 relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal (y sus modificaciones).
- Reglamento (UE) 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos (y sus modificaciones).
- Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 , sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n o 608/2004 de la Comisión Texto pertinente a efectos del EEE (y sus modificaciones).
- 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 (y sus modificaciones).
- Reglamento (CE) n° 1760/2000 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de julio de 2000, que establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina y relativo al etiquetado de la carne de vacuno y de los productos a base de carne de vacuno y por el que se deroga el Reglamento (CE) n° 820/97 del Consejo (y sus modificaciones).
- 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 (y sus modificaciones).

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT_14
		Rev: 02
	REDONDO - TERNERA GALLEGA VACÍO	Fecha:10/2024
		Página 1 de 5

PRODUCTO	REDONDO DE TERNERA GALLEGA AL VACÍO
MARCA	CÁRNICAS GALBÁN
FAMILIA	TERNERA
CÓDIGO	164708



 GALBÁ	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT_14
		Rev: 02
	REDONDO - TERNERA GALLEGA VACÍO	Fecha:10/2024
		Página 2 de 5

1. IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA	
Razón Social:	Cárnicas Galbán S.L.U.
Dirección:	C/ Gambrinus 20-28 Polígono Industrial A Grela-Bens, 15008,A Coruña
Nº Teléfono:	603 453 545 – 679 451 851
R.G.S.E.A.A.:	10.23785/C
E-mail:	carnicasgalban@gmail.com
Responsable de Calidad:	Mª del Campo Galbán Pulpeiro
E-mail dpto. de Calidad:	calidad.carnicasgalban@gmail.com

2. IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTO	
Nombre comercial:	REDONDO TERNERA
Familia:	Carne de ternera
País de Procedencia:	España y Países miembros de la UE
Descripción:	Pieza cárnica situada en la parte posterior de la extremidad posterior del animal, al lado de la contra. Es jugosa, tierna y tendinosa.

3. LISTA DE INGREDIENTES	
Carne de ternera gallega 100% (según certificación correspondiente en vigor).	

4. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO	
Presentación:	Envasado al vacío
Tipo de envase:	Polietileno coextruido
Peso Neto:	Peso variable, en función de la pieza
Fecha de Caducidad:	Fecha deEnvasado + 30 días
Conservación, almacenamiento y transporte:	Mantener a una temperatura ≤7°C
Consumo:	Consumo previo tratamiento térmico

 GALBÁ	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT_14
		Rev: 02
	REDONDO - TERNERA GALLEGA VACÍO	Fecha:10/2024
		Página 3 de 5

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:		
PARÁMETRO	LÍMITES MÁXIMOS	OBSERVACIONES
Cadmio:	0,050 mg/Kg	<i>Límites fisicoquímicos según Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos</i>
Plomo:	0,10 mg/Kg	
Suma Dioxinas y PCB's:	Suma de dioxinas:2,5 pg/g grasa Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas: 4,0 pg/g grasa Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180: 40 ng/ggrasa	
Sustancias perfluoroalquiladas	PFOS: 0,30 µg/kg PFOA: 0,80 µg/kg PFNA: 0,20 µg/kg PFHxS: 0,20 µg/kg Suma de PFOS, PFOA, PFNA y PFHxS: 1,3 µg/kg	
Melamina	2,5 mg/Kg	
6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:		
PARÁMETRO	LÍMITES MÁXIMOS	OBSERVACIONES
E.Coli:	5x10 ² ufc/g	<i>Límites microbiológicos según Reglamento 2073/2005relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificacionesy/u otras recomendaciones microbiológicas (CENAN 1982) o de cliente.</i>
Salmonella spp:	Ausencia en 25g	
Aerobios Mesófilos:	5x10 ⁶ ufc/g	

7. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	
Olor:	Característico de carne de ternera, con ausencia de olores anómalos
Sabor:	Intenso y agradable
Textura:	Pieza cárnica tierna, conpoca grasa y algo tendinosa
Color interno al corte:	Del rojo cereza al rojo brillante
Color externo:	Rojo cereza

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT_14
		Rev: 02
	REDONDO - TERNERA GALLEGA VACÍO	Fecha:10/2024
		Página 4 de 5

8. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS		
	PRESENCIA (*)	INGREDIENTE
1. Cereales que contengan gluten	NO	
2. Crustáceos y productos alimentarios	NO	
3. Huevos y productos derivados	NO	
4. Pescado y productos derivados	NO	
5. Cacahuets y productos derivados	NO	
6. Soja y productos a base de soja	NO	
7. Leche y sus derivados	NO	
8. Frutos de cáscara	NO	
9. Apio y productos derivados	NO	
10. Mostaza y productos derivados	NO	
11. Granos de sésamo y derivados	NO	
12. Anhídridos sulfuroso y sulfitos	NO	
13. Altramuces y productos a base de altramuces	NO	
14. Moluscos y productos a base de moluscos	NO	

Según el Anexo II del Reglamento 1169/2011

(*) Indicar si pudiera existir presencia en el producto final ocasionada por una posible contaminación cruzada (en dicho supuesto, se indicará como trazas). Consultar siempre etiquetado.

9. POBLACIÓN DE DESTINO
Dirigido a todos los sectores de la población exceptuando todas aquellas personas que presenten efectos adversos por la ingesta de cualquier ingrediente presente en la lista de ingredientes y siguiendo las recomendaciones nutricionales avaladas por las autoridades competentes y la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN): http://www.aecosan.msssi.gob.es. Apto para toda la población excepto alérgicos a carne de vacuno. Por su valor nutricional este alimento está indicado para dietas equilibradas de la población en general.
10. DECLARACIÓN NO OGMs
La empresa DECLARA que el producto está fabricado con ingredientes procedentes de materias primas no modificadas genéticamente y son sometidos a todos los controles sanitarios pertinentes, cumpliendo con la legislación vigente y siendo aptos para el consumo humano.

11. DECLARACIÓN LIBRE DE RADIACIÓN
La empresa DECLARA que el producto no ha sido tratado con radiación ultravioleta o ionizante.

 GALBÁ	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT_14
		Rev: 02
	REDONDO - TERNERA GALLEGA VACÍO	Fecha:10/2024
		Página 5 de 5

LEGISLACIÓN APLICABLE:

La legislación de aplicación correspondiente a la referencia de esta ficha de especificaciones es la siguiente:

- Reglamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (y sus modificaciones).
- 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 (y sus modificaciones).
- Reglamento (CE) N° 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 (y sus modificaciones).
- Reglamento (CE) N° 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE (y sus modificaciones).
- Reglamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo (y sus modificaciones).
- Reglamento (CE) N° 2073/ 2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (y sus modificaciones).
- Reglamento (UE) N° 2023/915 de la Comisión 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) N° 1881/2006 (y sus modificaciones).
- Reglamento (UE) N° 37/2010 de la Comisión de 22 de diciembre de 2009 relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal (y sus modificaciones).
- Reglamento (UE) 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos (y sus modificaciones).
- Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 , sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n o 608/2004 de la Comisión Texto pertinente a efectos del EEE (y sus modificaciones).
- 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 (y sus modificaciones).
- Reglamento (CE) n° 1760/2000 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de julio de 2000, que establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina y relativo al etiquetado de la carne de vacuno y de los productos a base de carne de vacuno y por el que se deroga el Reglamento (CE) n° 820/97 del Consejo (y sus modificaciones).
- 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 (y sus modificaciones).

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT_23
		Rev: 02
	CULATA - TERNERA GALLEGA VACÍO	Fecha:10/2024
		Página 1 de 4

PRODUCTO	CULATA DE TERNERA GALLEGA AL VACÍO
MARCA	CÁRNICAS GALBÁN
FAMILIA	TERNERA
CÓDIGO	

1. IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA	
Razón Social:	Cárnicas Galbán S.L.U.
Dirección:	C/ Gambrinus 20-28 Polígono Industrial A Grela-Bens, 15008,A Coruña
Nº Teléfono:	603 453 545 – 679 451 851
R.G.S.E.A.A.:	10.23785/C
E-mail:	carnicasgalban@gmail.com
Responsable de Calidad:	Mª del Campo Galbán Pulpeiro
E-mail dpto. de Calidad:	calidad.carnicasgalban@gmail.com

2. IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTO	
Nombre comercial:	CULATATERNERA
Familia:	Carne de ternera
País de Procedencia:	España y Países miembros de la UE
Descripción:	Parte baja de las patas que ofrece una forma irregular de carne magra y con muchas fibras. Se suele usar para filetes, brochetas y guisos.

3. LISTA DE INGREDIENTES	
Carne de ternera gallega 100% (según certificación correspondiente en vigor).	

4. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO	
Presentación:	Envasado al vacío
Tipo de envase:	Polietileno coextruido
Peso Neto:	Peso variable, en función de la pieza
Fecha de Caducidad:	Fecha deEnvasado + 30 días
Conservación, almacenamiento y transporte:	Mantener a una temperatura ≤7°C
Consumo:	Consumo previo tratamiento térmico

 GALBÁ	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT_23
		Rev: 02
	CULATA - TERNERA GALLEGA VACÍO	Fecha:10/2024
		Página 2 de 4

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:		
PARÁMETRO	LÍMITES MÁXIMOS	OBSERVACIONES
Cadmio:	0,050 mg/Kg	<i>Límites fisicoquímicos según Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos</i>
Plomo:	0,10 mg/Kg	
Suma Dioxinas y PCB's:	Suma de dioxinas:2,5 pg/g grasa	
	Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas: 4,0 pg/g grasa	
	Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180: 40 ng/ggrasa	
Sustancias perfluoroalquiladas	PFOS: 0,30 µg/kg PFOA: 0,80 µg/kg PFNA: 0,20 µg/kg PFHxS: 0,20 µg/kg Suma de PFOS, PFOA, PFNA y PFHxS: 1,3 µg/kg	
	Melamina	2,5 mg/Kg
6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:		
PARÁMETRO	LÍMITES MÁXIMOS	OBSERVACIONES
E.Coli:	5x10 ² ufc/g	<i>Límites microbiológicos según Reglamento 2073/2005relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificacionesy/u otras recomendaciones microbiológicas (CENAN 1982) o de cliente.</i>
Salmonella spp:	Ausencia en 25g	
Aerobios Mesófilos:	5x10 ⁶ ufc/g	
7. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:		
Olor:	Característico de carne de ternera, con ausencia de olores anómalos	
Sabor:	Intenso y agradable	
Textura:	Pieza seca y poco tierna.	
Color interno al corte:	Del rojo cereza al rojo brillante, veteado graso	
Color externo:	Rojo cereza	

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT_23
		Rev: 02
	CULATA - TERNERA GALLEGA VACÍO	Fecha:10/2024
		Página 3 de 4

8. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS		
	PRESENCIA (*)	INGREDIENTE
1. Cereales que contengan gluten	NO	
2. Crustáceos y productos alimentarios	NO	
3. Huevos y productos derivados	NO	
4. Pescado y productos derivados	NO	
5. Cacahuets y productos derivados	NO	
6. Soja y productos a base de soja	NO	
7. Leche y sus derivados	NO	
8. Frutos de cáscara	NO	
9. Apio y productos derivados	NO	
10. Mostaza y productos derivados	NO	
11. Granos de sésamo y derivados	NO	
12. Anhídridos sulfuroso y sulfitos	NO	
13. Altramuces y productos a base de altramuces	NO	
14. Moluscos y productos a base de moluscos	NO	

Según el Anexo II del Reglamento 1169/2011

(*) Indicar si pudiera existir presencia en el producto final ocasionada por una posible contaminación cruzada (en dicho supuesto, se indicará como trazas). Consultar siempre etiquetado.

9. POBLACIÓN DE DESTINO
Dirigido a todos los sectores de la población exceptuando todas aquellas personas que presenten efectos adversos por la ingesta de cualquier ingrediente presente en la lista de ingredientes y siguiendo las recomendaciones nutricionales avaladas por las autoridades competentes y la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN): http://www.aecosan.msssi.gob.es. Apto para toda la población excepto alérgicos a carne de vacuno. Por su valor nutricional este alimento está indicado para dietas equilibradas de la población en general.
10. DECLARACIÓN NO OGMs
La empresa DECLARA que el producto está fabricado con ingredientes procedentes de materias primas no modificadas genéticamente y

 GALBÁ	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Código: FT_23
		Rev: 02
	CULATA - TERNERA GALLEGA VACÍO	Fecha:10/2024
		Página 4 de 4

son sometidos a todos los controles sanitarios pertinentes, cumpliendo con la legislación vigente y siendo aptos para el consumo humano.

11. DECLARACIÓN LIBRE DE RADIACIÓN
La empresa DECLARA que el producto no ha sido tratado con radiación ultravioleta o ionizante.

LEGISLACIÓN APLICABLE: La legislación de aplicación correspondiente a la referencia de esta ficha de especificaciones es la siguiente: - Reglamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (y sus modificaciones). - 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 (y sus modificaciones). - Reglamento (CE) N° 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 (y sus modificaciones). - Reglamento (CE) N° 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE (y sus modificaciones). - Reglamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo (y sus modificaciones). - Reglamento (CE) N° 2073/ 2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (y sus modificaciones). - Reglamento (UE) N° 2023/915 de la Comisión 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) N° 1881/2006 (y sus modificaciones). - Reglamento (UE) N° 37/2010 de la Comisión de 22 de diciembre de 2009 relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal (y sus modificaciones). - Reglamento (UE) 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos (y sus modificaciones). - Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 , sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n o 608/2004 de la Comisión Texto pertinente a efectos del EEE (y sus modificaciones). - 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 (y sus modificaciones). - Reglamento (CE) n° 1760/2000 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de julio de 2000, que establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina y relativo al etiquetado de la carne de vacuno y de los productos a base de carne de vacuno y por el que se deroga el Reglamento (CE) n° 820/97 del Consejo (y sus modificaciones). - 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 (y sus modificaciones).
