

ESTÓMAGO DE VACA

ET.NOV. 50008019

Edición 04

Fecha: marzo del 2024

Página 1 de 3

	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO						
	ESTÓMAGO DE VACA						
	Producto procedente de la vaca, obtenidos a partir de su extracción de canales de vaca en matadero homologado, sometidos a un proceso de conservación bajo condiciones de refrigeración.						
	CARACTERÍSTICAS DE LA MATERIA PRIMA						
	Especie	Bovina	Sexo	Hembra/Macho		Edad	> 48 meses
	Raza	Diversas	P. certificado	NO		pH	< 6
	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS						
	Aspecto	Producto fresco brillante y limpio					
	Textura	Característica de la carne fresca.					
	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: 3-6 kg			MANIPULACIÓN ESPERADA				
			Consumo previo tratamiento térmico completo.				
VIDA ÚTIL		TIPO DE ENVASADO		ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE			
8 días		Encajado con lámina azul		Conservar en condiciones de refrigeración <3 °C.			
PIEZAS DE ORIGEN							
							

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.

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.

ESTÓMAGO DE VACA

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/cm² (*)</td></tr><tr><td>Enterobacterias</td><td>2,5 log ufc/cm² (*)</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 ² (*)	Enterobacterias	2,5 log ufc/cm ² (*)	Salmonella sp.	Ausencia en 25 g
Microorganismos	Límite de aceptación								
Aerobios	5 log ufc/cm ² (*)								
Enterobacterias	2,5 log ufc/cm ² (*)								
Salmonella sp.	Ausencia en 25 g								

DATOS LOGÍSTICOS

ENVASE		ENCAJADO						PALETIZADO	
Tipo envase	-	Tipo de caja	Cartón (C-3070)					Tipo de palet	Palet sencillo
Tamaño (cm)	-	Tamaño caja (cm)	55 x 37 x 18					Tamaño palet (cm)	80x120
Peso (kg)	-	Peso de la caja(kg)	0.771					Cajas x fila y filas x palet	6x4
Envasado	-	Unidades por caja	Caja de 20 kg					Cajas por palet	24
Ean 13								Dun 14	
Etiqueta producto			Etiqueta caja				Etiqueta palet		
 novafrigsa  TOTAL:  EAN: N°: Lote: Peso: Uds: Fecha de envasado: Fecha de caducidad: Conservar entre 0º y 7ºC Trazabilidad: Variedad :  NOVAFRIGSA, S.A.U. Lamablanca-Coeses 27181-Lugo.			 CODIGO ARTICULO: PEDIDO PESO						

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.

ESTÓMAGO DE VACA

ET.NOV. 50008019

Edición 04

Fecha: marzo del 2024

Página 3 de 3

LEGISLACIÓN APLICABLE
• Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. • Reglamento (CE) nº 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) no 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) Nº 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. UE 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.