

PEZ TERNERA AL VACÍO

ET.NOV.5003212

Edición 05

Fecha: noviembre del 2023

Página 1 de 3

		DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO					
		PEZ DE TERNERA ENVASADO AL VACÍO					
		Pieza procedente de la bola de ternera, obtenida a partir del despiece de animales sanos, y sometidos a procesos de conservación bajo condiciones de refrigeración.					
		CARACTERÍSTICAS DE LA MATERIA PRIMA					
		Especie	Bovina	Sexo	Macho-Hembra	Edad	Hasta 12 meses
		Raza	Diversas	Producto certificado	NO	pH	< 6
		CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS					
		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.						
Peso: 1-3,5 kg		GRUPO POBLACIONAL AL QUE ESTÁ DIRIGIDO SU CONSUMO					
		A toda la población en general.					
VIDA ÚTIL		MANIPULACIÓN ESPERADA					
		Consumo previo tratamiento térmico completo.					
TIPO DE ENVASADO	ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE						
Caducidad a los 28 días.	Al vacío	Conservar en condiciones de refrigeración entre 0-7 °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.

PEZ TERNERA AL VACÍO

ET.NOV.5003212

Edición 05

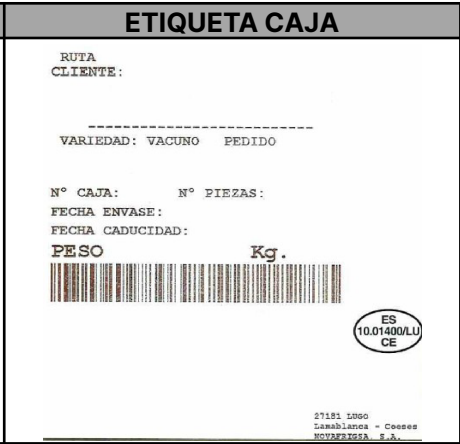
Fecha: noviembre del 2023

Página 2 de 3

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	Bolsa transparente termoretráctil	Tipo de caja	Cartón	Europal			IFCO	Tipo de palet	Palet sencillo
			(C-3070)	186	216	24603	6420		
Tamaño (cm)	-	Tamaño caja (cm)	55 x 38 x 20 cm	60X40 X176	60X40X2 11	60X40X238	60×40×2 16	Tamaño palet	80×120 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	4×6
Envasado	Al vacío	Unidades por caja	10-15 uds					Cajas por palet	24
Ean 13		Dun 14							

	ETIQUETA CAJA	ETIQUETA PALLET
		

MENCIONES EN EL ETIQUETADO		
Denominación del producto, registro sanitario, peso neto; país de origen, sacrificio y despiece; registro sanitario matadero y de sala; n° 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.

PEZ TERNERA AL VACÍO

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.