

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
PRODUCT DATASHEET

COD: 1572
FECHA: 30/10/2023
DATE: 30/10/2023
REV. 04

Luxury Tapas

DENOMINACIÓN NAME	RABO DE TORO DESMIGADO STEWED OXTAIL BONELESS
-----------------------------	---

FORMATO DE VENTA SALES FORMAT	3000 g en bandeja de polipropileno negra con film termosellado 3000 g in black polypropylene tray with heat-sealed film
---	--

CATEGORÍA CATEGORY	Precocinado Pre-cooked	MARCA BRAND	La Abuela Cándida / Otras marcas Luxury Tapas / Other brands
------------------------------	---------------------------	-----------------------	---

INGREDIENTES INGREDIENTS	Rabo de vacuno deshuesado 50% y salsa [caldo de cocción: rabo de vacuno, agua, cebolla, tomate, zanahoria, vino tinto, tomate triturado (tomate, sal, corrector de acidez: ácido cítrico), harina de trigo (GLUTEN), sal, aceite de orujo, caldo sabor carne deshidratado (sal, grasa de palma y grasa de palma totalmente hidrogenada, potenciadores del sabor: glutamato monosódico, inosinato y guanilato disódicos; extracto de levadura, almidón modificado de patata, aromas, colorante: caramelo amónico), ajo, especias, azúcar; y roux: harina de trigo (GLUTEN), grasa de palma, colorante: caramelo amónico]
	<i>Boneless beef tail 50% and sauce [cooking broth: beef tail, water, onion, tomato, carrot, red wine, crushed tomato (tomato, salt, acidity regulator: citric acid), wheat flour (GLUTEN), salt, pomace oil, dehydrated meat flavor broth (salt, palm fat and fully hydrogenated palm fat, flavor enhancers: monosodium glutamate, disodium inosinate, disodium guanylate; yeast extract, modified potato starch, aromas, coloring: ammonium caramel), garlic, spices, sugar; and roux: wheat flour (GLUTEN), palm fat, coloring: ammonium caramel].</i>

ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011) ALLERGENS (EU Regulation 1169/2011)	Contiene GLUTEN No contiene trazas de otros alérgenos. <i>The product contains GLUTEN</i> <i>The product doesn't contain traces of other allergens.</i>
---	--

OMG GMO	No está elaborado a partir de ingredientes modificados genéticamente. <i>The product is not made from genetically modified ingredients.</i>
-------------------	--

POBLACIÓN VULNERABLE VULNERABLE POPULATION	Apto para toda la población excepto para personas alérgicas a alguno de los ingredientes indicados. La cantidad de sulfitos es inferior a 10 ppm. <i>Suitable for the entire population except for people allergic to any of the indicated ingredients. The amount of sulphites is less than 10 ppm.</i>
--	---

MODO DE EMPLEO SEGÚN USO ESPERADO INSTRUCTIONS FOR USE ACCORDING TO EXPECTED USE	Perforar el film por diferentes puntos. Calentar en microondas a 800w durante 15 minutos aproximadamente. Abrir el recipiente, mover suavemente y servir. <i>Punch the film through different points. Microwave at 800w for approximately 15 minutes. Open the bowl, move gently and serve.</i>
--	--

FABRICACIÓN MANUFACTURING	La carne se cocina a altas temperaturas y con el caldo resultante se elabora la salsa. El producto deshuesado y la salsa se envasan al vacío en caliente en bandeja termosellada, Por último, el producto envasado se congela rápidamente y se pasa a través de detector de metales. <i>The meat is cooked at high temperatures and with the resulting broth the sauce is made. The boneless product and sauce are hot vacuum packed in a heat-sealed tray. Finally, the packaged product is quickly frozen and passed through a metal detector.</i>
-------------------------------------	---

CADUCIDAD USE BY	Consumo preferente de 2 años <i>Minimum durability of 2 years</i>	ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE STORAGE AND TRANSPORT	≤ -18°C
----------------------------	--	---	---------

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PHYSICO-CHEMICAL PARAMETERS	pH = 5,96 Aw = 0,950	ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS	<i>Listeria monocytogenes</i> (n = 5)	< 100 ufc/g < 100 cfu /g
--	-------------------------	---	--	-----------------------------

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	INFORMACIÓN NUTRUCIONAL NUTRITION DECLARATION	/100 G /100 G
---	---	------------------

Color	Color marrón característico, típico de un estofado de rabo de vacuno. Ausencia de colores extraños.	Valor energético <i>Energy</i>	374 kJ / 89 kcal
Colour	<i>Characteristic brown color, typical of a beef tail stew. Absence of abnormal colours.</i>	Grasas <i>Fat</i> de las cuales: <i>of which</i>	4.6 g
Olor	Típico de un estofado de rabo de vacuno. Ausencia de olores extraños.	ácidos grasos saturados <i>saturates,</i>	2.1 g
Smell	<i>Typical of a beef tail stew. Absence of strange smells.</i>	Hidratos de carbono <i>Carbohydrate</i> de los cuales: <i>of which</i>	3.0 g
Sabor	Característico, típico de un estofado de rabo de vacuno. Ausencia de sabores extraños.	azúcares <i>sugars,</i>	0.5 g
Taste	<i>Characteristic, typical of a beef tail stew. Absence of foreign flavors.</i>	Fibra alimentaria <i>Fibre</i>	1.0 g
Textura	Producto muy tierno tras la regeneración.	Proteínas <i>Protein</i>	9.4 g
Texture	<i>Very tender product after regeneration.</i>	Sal <i>Salt</i>	1.4 g

ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS		GTIN13	GTIN14 / GS1-128
LOGISTIC SPECIFICATIONS			
CÓDIGO 1572 CODE 1572	2 bandejas x caja <i>2 trays per box</i> 8 cajas base x 13 cajas altura <i>8 boxes per layer x 13 layers</i> TOTAL: 104 cajas (208 bandejas) <i>TOTAL: 104 boxes (208 trays)</i> Atura total palet: 1'90 m <i>Pallet total height: 1,90 m</i> Peso total palet: 690 kg <i>Pallet total weight: 690 kg</i>	8436597670074	98436597670077 (01)GTIN14(15)AAMMDD(10)Lote (01)GTIN14(15)YYMMDD(10)Batch AAMMDD: Fecha consumo preferente YYMMDD: Best before date

LEGISLACIÓN APLICABLE
APPLICABLE LEGISLATION
Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español; y posteriores modificaciones. R.D. 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas; y posteriores modificaciones. Reglamento (CE) 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 los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y posteriores modificaciones; y posteriores modificaciones. Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro, y posteriores modificaciones. Reglamento (CE) no 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente; y posteriores modificaciones. Reglamento (CE) no 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE; y posteriores modificaciones. Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los alimentos; y posteriores modificaciones. Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal; y posteriores modificaciones. Reglamento 854/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano; y posteriores modificaciones. Reglamento 1935/2004, sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos; y posteriores modificaciones. Reglamento (CE) nº 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 ANEXOS asociados; y posteriores modificaciones. Reglamento (CE) 2073/2005, de la comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios; y posteriores modificaciones. Reglamento (CE) 1881/2006, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios; y posteriores modificaciones. Reglamento (CE) 1333/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios; y posteriores modificaciones. REAL DECRETO 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo; y posteriores modificaciones. Reglamento 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.; y posteriores modificaciones. Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición; y posteriores modificaciones. R.D. 191/2011, sobre registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos; y posteriores modificaciones. Reglamento (UE) 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor; y posteriores modificaciones.

Decree 2484/1967, of September 21, approving the text of the Spanish Food Code; and subsequent modifications.

R.D. 3484/2000, which establishes hygiene standards for the preparation, distribution and trade of prepared meals; and subsequent modifications.

Regulation (CE) 178/2002, of the European Parliament and of the Council of January 28, 2002, which establishes the principles and general requirements of food legislation, creates the European Food Safety Authority and sets the procedures relating to food safety and subsequent modifications; and subsequent modifications.

Royal Decree 3/2023, of January 10, which establishes the criteria technical-sanitary aspects of the quality of drinking water, its control and supply, and subsequent modifications.

Regulation (EC) No 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of September 22, 2003 on genetically modified food and feed; and subsequent modifications.

Regulation (EC) No. 1830/2003 of the European Parliament and of the Council, of September 22, 2003, on the traceability and labeling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed produced from them, and by the amending Directive 2001/18 / EC; and subsequent modifications.

Regulation (CE) 852/2004, of the European Parliament and of the Council of April 29, 2004, relative to the hygiene of the foods; and subsequent modifications.

Regulation 853/2004, of April 29, 2004, of the European Parliament and of the Council, which establishes specific hygiene rules for food of animal origin; and subsequent modifications.

Regulation 854/2004, of April 29, 2004, of the European Parliament and of the Council, which establishes specific rules for the organization of official controls of products of animal origin destined for human consumption; and subsequent modifications.

Regulation 1935/2004, on materials and objects intended to come into contact with food; and subsequent modifications.

Regulation (CE) nº 396/2005 of the European Parliament and of the Council, of February 23, 2005 relative to the maximum limits of pesticide residues in food and feed of plant and animal origin and that modifies Directive 91/414 / CEE of the Council and associated ANNEXES; and subsequent modifications.

Regulation (CE) 2073/2005, of the commission of November 15, 2005, relative to the microbiological criteria applicable to food products; and subsequent modifications.

Regulation (CE) 1881/2006, of December 19, 2006, which fixes the maximum content of certain contaminants in food products; and subsequent modifications.

Regulation (CE) 1333/2008, of the European Parliament and of the Council, of December 16, 2008, on food additives; and subsequent modifications.

ROYAL DECREE 1801/2008, of November 3, which establishes rules regarding nominal quantities for packaged products and the control of their effective content; and subsequent modifications.

Regulation 10/2011, on plastic materials and objects intended to come into contact with food; and subsequent modifications.

Law 17/2011, of July 5, on food safety and nutrition; and subsequent modifications.

R.D. 191/2011, on the general health registry of food companies and food; and subsequent modifications.

Regulation (EU) 1169/2011, of the European Parliament and of the Council, on the food information provided to the consumer; and subsequent modifications.

DIRECCIÓN CEO	RESPONSABLE DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA QUALITY AND FOOD SAFETY MANAGER
Jose Manuel Huertas Muñoz	<div data-bbox="991 913 1236 1014" data-label="Image"> </div> Cristina Vivar Cano