

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO <i>PRODUCT DATASHEET</i> <i>SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO</i>		COD: 1637 FECHA-DATE-DATA: 01/12/2025 Rev. 2	Luxury Tapas
DENOMINACIÓN NAME DENOMINAZIONE		BRISKET DE ANGUS ANGUS BRISKET BRISKET PASTRAMI			
FORMATO DE VENTA SALES FORMAT FORMATO DI VENDITA		3 bolsas por caja. Film de cocción termoformado transparente y negro. Apto para el contacto con alimentos. 3 bags per box. Transparent and black thermoformed cooking film. Suitable for contact with food. 3 sacchetti per cartone. Sacchetto di plastica nero e trasparente per Cottura Sous-Vide e Conservazione Alimenti.			
PESO NETO POR ENVASE NET WEIGHT PER SALES UNIT PESO NETTO PER SACCHETTO		1 pieza de ±1300 g por bolsa (peso muy variable) 1 piece of ±1300 g per bag (very variable weight) 1 pezzo da ±1300 g per sacchetto (peso molto variabile)			
CATEGORÍA CATEGORY CATEGORIA		Precocinado Pre-cooked Precotto	MARCA BRAND MARCA	Sin marca No brand No marche	
INGREDIENTES INGREDIENTS INGREDIENTI		Brisket de Angus 93%, mezcla de condimentos [especias, azúcar, aroma], agua y sal. Puede contener trazas de APIO, SÉSAMO y MOSTAZA. Origen de la carne: España. Angus Brisket 93%, seasoning mix [spices, sugar, flavoring], water, salt. May contain traces of CELERY, SESAME and MUSTARD. Meat origin: Spain. Punta di petto di Angus 93%, miscela di condimenti [spezie, zucchero, aroma], acqua e sale. Può contenere tracce di SEDANO, SESAMO e SENAPE. Origine della carne: Spagna.			
ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011) ALLERGENS (EU Regulation 1169/2011) ALLERGENI (Regolamento UE 1169/2011)		Puede contener trazas de APIO, SÉSAMO y MOSTAZA. The product may contain traces of CELERY, SESAME and MUSTARD. Può contenere tracce di SEDANO, SESAMO e SENAPE.			
OMG GMO OGM		No está elaborado a partir de ingredientes modificados genéticamente. The product is not made from genetically modified ingredients. Non è composto da ingredienti geneticamente modificati.			
POBLACIÓN VULNERABLE VULNERABLE POPULATION POPOLAZIONE VULNERABILE		Apto para toda la población excepto para personas alérgicas a alguno de los ingredientes indicados. Suitable for the entire population except for people allergic to any of the indicated ingredients. Adatto a tutta la popolazione ad eccezione delle persone allergiche ad uno qualsiasi degli ingredienti indicati.			
MODO DE EMPLEO SEGÚN USO ESPERADO INSTRUCTIONS FOR USE ACCORDING TO EXPECTED USE COME USARE SECONDO L'USO PREVISTO		Descongelar el producto en el frigorífico (0°C-4°C), hornear a 180°C - 200°C durante 15 -20 min. Cortarlo en rodajas finas a contrapelo (perpendicular a las fibras musculares) y rociar con el jugo de la cocción. Una vez descongelado, si no se ha manipulado el envase puede mantenerse en el frigorífico (0°C-4°C) durante 5 días. Defrost the product in the refrigerator (0°C-4°C), bake at 180°C-200°C for 15-20 minutes. Cut into thin slices against the grain (perpendicular to the muscle fibers) and drizzle with the cooking juices. Once defrosted, if the packaging has not been tampered with, it can be kept in the refrigerator (0°C-4°C) for 5 days. Scongellare il prodotto in frigorifero (0°C-4°C), cuocere in forno a 180°C-200°C per 15-20 minuti. Tagliare a fettine sottili controfibra (perpendicolarmente alle fibre muscolari) e condire con il fondo di cottura. Una volta scongelato, se la confezione non è stata manomessa, può essere conservato in frigorifero (0°C-4°C) per 5 giorni.			

FABRICACIÓN	Carne envasada en film de cocción al vacío y cocinada a baja temperatura. Posteriormente se congela rápidamente.
<i>MANUFACTURING</i>	<i>The meat is packed in cooking vacuum film and cooked at low temperatures. Subsequently, bags are quickly frozen.</i>
<i>PRODUZIONE</i>	<i>Carne confezionata in pellicola da cucina e cotta a bassa temperatura. Successivamente viene congelato rapidamente.</i>

CADUCIDAD USE BY SCADENZA		Consumo preferente de 2 años Minimum durability of 2 years Consumo preferenziale di 2 anni		ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE STORAGE AND TRANSPORT STOCCAGGIO E TRASPORTO		≤ -18°C
PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PHYSICO-CHEMICAL PARAMETERS PARAMETRI FISICOCHIMICI		pH = 5,9 Aw = 0,9856		ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS SPECIFICHE MICROBIOLOGICO		Listeria monocytogenes (n = 5) No detectado en 25 g Not detected in 25 g Non rilevabile in 25 g
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE				INFORMACIÓN NUTRICIONAL* NUTRITION DECLARATION* INFORMAZIONI NUTRIZIONALI*		/100 G
Color	Característico de la carne de vacuno. Ausencia de colores extraños.			Valor energético Energy Valore energetico		1201 kJ / 287 kcal
Colour	Characteristic of beef meat. Absence of abnormal colors.			Grasas Fat Grassi		22 g
Colore	Caratteristico della carne di manzo. Assenza di colori estranei			de las cuales: of which di cui		
Olor	Característico de la carne de vacuno. Ausencia de olores extraños.			ácidos grasos saturados saturates, acidi grassi saturi		8.0 g
Smell	Characteristic of beef meat. Absence of abnormal smells.			Hidratos de carbono Carbohydrate Carboidrati		1.1 g
Odore	Caratteristico della carne di manzo. Assenza di odori estranei			de los cuales: of which di cui		
Sabor	Característico de la carne de vacuno. Ausencia de sabores extraños.			azúcares sugars, zuccheri		0.8 g
Taste	Characteristic of beef meat. Absence of abnormal taste.			Fibra alimentaria Fibre Fibra alimentare		< 1 g
Gusto	Caratteristico della carne di manzo. Assenza di sapori estranei					
Textura	Tierna y jugosa.			Proteínas Protein Proteine		21 g
Texture	Tender and juicy meat.			Sal Salt Sale		0.85 g
Struttura	Tenera e succosa.					
*Valores obtenidos por análisis nutricional *Values obtained by nutritional analysis *Valori ottenuti mediante analisi nutrizionale						

ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS	GTIN13	GTIN14 / GS1-128
<i>LOGISTIC SPECIFICATIONS</i>		
<i>SPECIFICHE LOGISTICHE</i>		

CÓDIGO 1637 CODE 1637 CODICE 1637	3 bolsas por caja 3 bags per box 3 sacchetti per cartone 10 cajas de base x 13 cajas de altura 10 boxes per layer x 13 layers 10 cartoni base x 13 cartoni altezza TOTAL: 130 cajas (390 bolsas) TOTAL: 130 boxes (390 bags) TOTALE: 130 cartoni (390 sacchetti) Altura del pallet: 1,90 m Altezza del pallet: 1,90 m Pallet height: 1,90 m Peso del pallet: 556 kg Pallet weight: 556 kg Peso pallet: 556 kg	2000444+P1P2P3P4P5+DC 2000444+W1W2W3W4W5+CD 2000444+P1P2P3P4P5+CC	98436597672484
		P: Peso DG: Dígito de control W: Weight CD: Control digit P: Peso CC: Cifra di controllo	(01)GTIN14(15)AAMMDD(3103)P(10)Lote (01)GTIN14(15)YYMMDD(3103)W(10)Batch (01)GTIN14(15)AAMMGG(3103)P(10)Lotto AAMMDD: Fecha consumo preferente YYMMDD: Best before date AAMMGG: Periodo di consumo preferenziale

LEGISLACIÓN APLICABLE APPLICABLE LEGISLATION LEGISLAZIONE APPLICABILE
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) 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. REGLAMENTO (UE) 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.o 1881/2006, 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) 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. COMMISSION REGULATION (EU) 2023/915 April 25, 2023 relating to the maximum limits of certain contaminants in food and by which repeals Regulation (EC) No 1881/2006, and subsequent amendments

Decreto 2484/1967, del 21 settembre, che approva il testo del Codice alimentare spagnolo; e successive modifiche.

R.D. 3484/2000, che stabilisce norme igieniche per la produzione, distribuzione e commercio dei cibi preparati; e successive modifiche.

Regolamento (CE) 178/2002, del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e stabilisce le procedure relative alla sicurezza alimentare e successive modifiche; e successive modifiche.

Regio decreto 3/2023, del 10 gennaio, che stabilisce i criteri tecnico-sanitari per la qualità dell'acqua potabile, il suo controllo e la sua fornitura, e successive modifiche.

Regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22 settembre 2003 sugli alimenti e mangimi geneticamente modificati; e successive modifiche.

Regolamento (CE) n. 1830/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, sulla tracciabilità e l'etichettatura degli organismi geneticamente modificati e sulla tracciabilità degli alimenti e dei mangimi da essi prodotti, e che la direttiva 2001/18/CE è modificata ; e successive modifiche.

Regolamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, relativo all'igiene alimentare; e successive modifiche.

Regolamento 853/2004, del 29 aprile 2004, del Parlamento Europeo e del Consiglio, che stabilisce norme igieniche specifiche per gli alimenti di origine animale; e successive modifiche.

Regolamento 854/2004, del 29 aprile 2004, del Parlamento Europeo e del Consiglio, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano; e successive modifiche.

Regolamento 1935/2004, sui materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti; e successive modifiche.

Regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 febbraio 2005, sui limiti massimi di residui di pesticidi negli alimenti e nei mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio e relativi ALLEGATI; e successive modifiche.

Regolamento (CE) 2073/2005, della Commissione del 15 novembre 2005, relativo ai criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari; e successive modifiche.

Regolamento (CE) 1333/2008 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, sugli additivi alimentari; e successive modifiche.

REGIO DECRETO 1801/2008, del 3 novembre, che stabilisce norme relative alle quantità nominali dei prodotti confezionati e al controllo del loro contenuto effettivo; e successive modifiche.

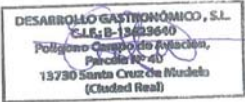
Regolamento 10/2011, sui materiali e oggetti in plastica destinati a venire a contatto con gli alimenti.; e successive modifiche.

Legge 17/2011, del 5 luglio, sulla sicurezza alimentare e la nutrizione; e successive modifiche.

R.D. 191/2011, sull'anagrafe sanitaria generale degli alimenti e delle aziende alimentari; e successive modifiche.

Regolamento (UE) 1169/2011, del Parlamento Europeo e del Consiglio, relativo alle informazioni sugli alimenti fornite ai consumatori; e successive modifiche.

REGOLAMENTO (UE) 2023/915 DELLA COMMISSIONE 25 aprile 2023 relativi ai limiti massimi di alcuni contaminanti negli alimenti e entro quali limiti abroga il Regolamento (CE) n. 1881/2006 e successive modifiche

DIRECCIÓN	RESPONSABLE DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
CEO	QUALITY AND FOOD SAFETY MANAGER
CEO	RESPONSABILE QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE
Jose Manuel Huertas Muñoz	 Cristina Vivar Cano