

1. GENERAL

PRODUCTO

Rabo de vacuno desmigado – REF 560 y 697.

DATOS DEL FABRICANTE

Nombre: Rational Food, S.A.

Dirección: Torre de Nicolás Pérez, 95 30396 Cartagena (Murcia) - España

Teléfono: +34 968163295 / +34 968163297

Fax: +34 968163297

Correo electrónico: gestion@rationalfood.com; calidad@rationalfood.com

Número de registro sanitario: 26.05845/MU

2. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Rabo de vacuno desmigado, con una presentación en bandeja de 1kg. Es un producto desmigado y sin hueso, con el que se pueden elaborar muchas opciones de presentación y diferentes platos, tales como rellenos, segundos platos y diferentes combinaciones.

Producto pasteurizado y congelado $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$ (REF 560) o refrigerado $0^{\circ}\text{-}3^{\circ}$ (REF 697).

3. INGREDIENTES

Rabo de vacuno.

4. CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CADUCIDAD

	REF 560 (1Kg) Congelado	REF 697 (1Kg) Refrigerado
Temperatura de transporte	$\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$ Tª max: $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$	$0\text{-}3\text{ }^{\circ}\text{C}$
Temperatura de almacenamiento	$\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$	$0\text{-}3\text{ }^{\circ}\text{C}$
Caducidad	18 meses	90 días
Vida útil del producto después de ser abierto	3 días	3 días

5. INSTRUCCIONES DE USO

REF 560 Congelado	Descongelar totalmente el producto entre 0-3°C.	Perforar el envase y a 800w durante 7 en el microondas.	Una vez abierto mantener en refrigerado y consumir antes de los 3 días
REF 697 Refrigerado	Conservar en refrigerado hasta el momento del consumo		

6. INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	Objetivo	Límites máximos
Recuento total aerobios mesófilos	<100	10.000 UFC/g
Enterobacterias	Ausencia/g	10 UFC/g
E. coli	Ausencia/g	Ausencia/g
Staphylococcus aureus	Ausencia/g	10 UFC/gr
Salmonella	Ausencia/25 g	Ausencia/25g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 g	Ausencia/25g

7. ALÉRGENOS

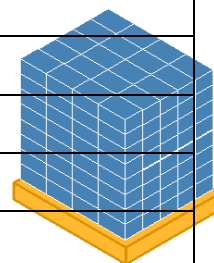
Alérgeno	X (PRESENCIA)	Observaciones	Manipulación en fábrica
Cereales que contienen gluten			X
Crustáceos y/o otros derivados			X
Huevos y/o derivados			X
Pescado y/o derivados			X
Cacahuetes y/o derivados			X
Soja y/o derivados			X
Leche y/o derivados			X
Frutos de cáscara			X
Apio y/o derivados			X
Mostaza y/o derivados			X
Granos de sésamo y/o derivados			
Sulfitos (concentración > 10ppm)			X
Sulfitos (concentración < 10ppm)			X
Altramuces y/o derivados			
Moluscos y/o derivados			X

8. ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE

No contiene ingredientes modificados genéticamente

9. ENVASADO Y PALETIZACIÓN

ENVASADO	Descripción	Barqueta de plástico con tapa de film termo-sellado
	Peso unitario (Neto/Bruto) gr.	1000 / 1056
	Dimensiones unidad mm	260 x 165 x 45
PALETIZADO	Unidades por caja	2
	Dimensiones caja mm	267 X 162 X 115
	Peso caja (Neto / Bruto) gr	2000 / 2112
	Cajas por fila	12
	Filas por palet	22
	Cajas por palet	264
	Unidades por palet	528
	Dimensiones palet mm	1200 x 800 x 145
	Peso palet (Neto/Bruto) kg	528/582



* Las condiciones de paletizado pueden cambiar según requisitos del cliente.

10. INFORMACION ETIQUETADO

Caducidad		Día/mes/año
Lote		YYYY (X último dígito del año; YYY día juliano)
REF 697 – REGRIGERADO 1kg	G-TIN 13	8435059800073
	G-TIN 14	18435059800070
REF 560 – CONGELADO 1kg	G-TIN 13	8435059800028
	G-TIN 14	18435059800025

11. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	Valor nutricional/100 g
Valor energético, kJ/Kcal	686/164
Grasas, g	11.5
de las cuales saturadas, g	5.2
Hidratos de carbono, g	0
de los cuales azúcares, g	0
Fibra alimentaria, g	0
Proteínas, g	15.3
Sal, g	0.13