

1. GENERAL

PRODUCTO
Rabo de Vacuno al Vino Oloroso – REF 26, 589, 639 y 998.

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. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Delicioso guiso tradicional. Carne tierna y melosa con un sabor único, acompañada de una salsa de verduras al vino oloroso.

Producto pasteurizado y refrigerado 0º-3º en formato 1.250 kg (REF 26) y 0.400 Kg (REF 639), o congelado ≤ -18 ºC en formato 1.250 kg (REF 589) y 0.400 kg (REF 998).

3. INGREDIENTES

Rabo de vacuno 70%, caldo de vacuno (agua y vacuno), vino oloroso (**SULFITOS**), zanahoria, cebolla, agua, pimiento rojo frito (pimiento y aceite de oliva virgen extra), tomate, puerro, sal, ajo frito (ajo y aceite de oliva virgen extra), cebolla frita (cebolla y aceite de oliva virgen extra) y especias.

4. CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CADUCIDAD

	REF 26 y REF 639 Refrigerado	REF 589 y REF 998 Congelado
Temperatura de transporte	0-3 ºC	≤ -18 ºC Tª max: -15 ºC
Temperatura de almacenamiento	0-3 ºC	≤ -18 ºC
Caducidad	120 días	540 días
Vida útil del producto después de ser abierto	3 días	3 días

5. INSTRUCCIONES DE USO

REF 26 y REF 639 Refrigerado	Conservar en refrigerado hasta el momento del consumo	Perforar el envase y a 800w de 3-5 minutos en el microondas.	Una vez abierto mantener en refrigerado y consumir antes de los 3 días
REF 589 y REF 998 Congelado	Descongelar totalmente el producto entre 0-3°C.		

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
Cacahuets y/o derivados			
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	Vino oloroso	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 PALETIZADO

		REF 639 y REF 998	REF 26 y REF 589
E N V A S A D O	Descripción	GU 37	¼ GN
	Materiales (Barqueta-Film)	Polipropileno de 1ª calidad	PP/E/PP – PP/PA
	Peso barqueta (Neto/Bruto) g.	400 / 425.7	1250 / 1290
	Dimensiones barq. mm.	184 x 137 x 37	263 x 157 x 50
P A L E T I Z A D O	Barquetas/uds. por caja	6	2
	Dimensiones caja mm.	280 x 188 x 138	267 x 162 x 115
	P. caja (Neto/Bruto) g.	2400 / 2669.2	2500 / 2610
	Cajas por capa/fila	16	22
	Capas/filas por pallet	10	12
	Cajas por pallet*	160	264
	Barquetas/uds. por pallet*	960	528
	Dimensiones pallet europeo homologado mm.*	1200 x 800 x 145	1200 x 800 x 145
	Peso pallet (Neto/Bruto) kg.*	384 / 452.072	660 / 715

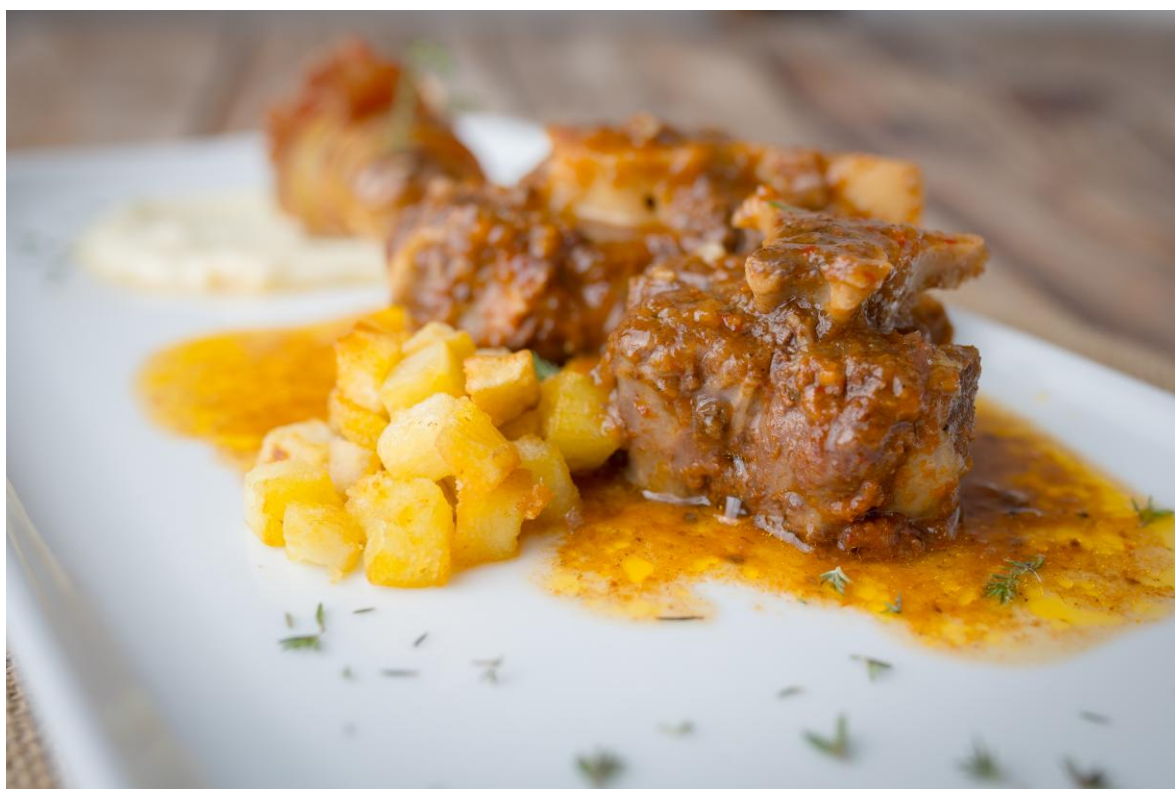
* Las condiciones de paletizado pueden cambiar según requisitos del cliente.

10. INFORMACIÓN ETIQUETADO

Caducidad / Consumo preferente			Día/mes/año /// Mes/año
Lote			XXXX, (X último dígito del año; YYY día juliano)
REFRIGERADO	REF 26	EAN 13 (Artículo 1.25 kg)	8435059801599
		EAN 14 (Caja 2.5 kg)	28435059801593
	REF 639	EAN 13 (Artículo 0.400 kg)	8435059800189
		EAN 14 (Caja 2.4 kg)	18435059800186
CONGELADO	REF 589	EAN 13 (Artículo 1.25 kg)	8435059801605
		EAN 14 (Caja 2.5 kg)	28435059801609
	REF 998	EAN 13 (Artículo 0.400 kg)	8435059800240
		EAN 14 (Caja 2.4 kg)	18435059800247

**11. INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

	Valor nutricional/100 g
Valor energético, kJ /kcal	661/158
Grasas, g	10.1
de las cuales saturadas, g	4.5
Hidratos de carbono, g	2.1
de los cuales azúcares, g	1.7
Fibra, g	0.39
Proteínas, g	13.3
Sal, g	0.71

12. IMAGEN*Sugerencia de presentación****13. HISTÓRICO DE REVISIONES**

Nº REVISIÓN	FECHA	MOTIVO
01		Creación
02		Actualización ingredientes
03	14/02/2023	Actualización valores nutricionales
04	29/01/2025	Aumento caducidad en refrigeración, de 90 a 120 días
05	11/02/2025	Nuevo formato 400g.