

1. GENERAL

PRODUCTO
Ternera en salsa con guisantes – REF 29 y 133

DATOS DEL FABRICANTE
Nombre: Rational Food, S.A.
Dirección: Torre de Nicolás Pérez, 95 30396 Cartagena (Murcia) - España
Teléfono: +34 968163295 / +34 9681632 97
Fax: +34 968163297
Correo electrónico: gestion@rationalfood.com ; calidad@rationalfood.com
Número de registro sanitario: 26.05845/MU

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Ternera en salsa con guisantes, zanahoria y champiñones envasada en barquetas de plástico termo-selladas de 1.250 kg.

Producto pasteurizado y refrigerado 0º-3º (REF 29) o congelado ≤ -18 ºC (REF 133).

3. INGREDIENTES

Ternera, zanahoria, caldo concentrado de cerdo (agua y cerdo), guisantes, champiñón, cebolla, salsa demi-glace [caldo de vacuno (agua y vacuno), espesante: almidón de maíz, puerro, vino de oporto (**SULFITOS**), zanahoria, cebolla, tomate, azúcar, sal, ajo, aceite de oliva virgen extra y especias], vino blanco (contiene **SULFITOS**), tomate, aceite de oliva virgen extra, espesante: almidón de maíz, sal, azúcar, cebolla frita (cebolla y aceite de oliva virgen extra), ajo frito (ajo y aceite de oliva virgen extra) y especias.

4. CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CADUCIDAD

	REF 29 Refrigerado	REF 133 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 29 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 133 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 de oporto y vino blanco	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

E N V A S A D O	Descripción	Barqueta de plástico con tapa de film termo-sellado
	Materiales (Barqueta-Film)	PP/E/PP – PP/PA
	Formato	¼ GN
	Peso barqueta (Neto/Bruto) g.	1250 / 1290
	Dimensiones barq. mm.	263 x 157 x 50
P A L E T I Z A D O	Barquetas/uds. por caja	2
	Dimensiones caja mm.	267 x 162 x 115
	P. caja (Neto/Bruto) g.	2500 / 2610
	Cajas por capa/fila	22
	Capas/filas por pallet	12
	Cajas por pallet*	264
	Barquetas/uds. por pallet*	528
	Dimensiones pallet europeo homologado mm.*	1200 x 800 x 145
	Peso pallet (Neto/Bruto) kg.*	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 29	EAN 13 (Artículo 1.25 kg)	8435059801896
		EAN 14 (Caja 2.5 kg)	28435059801890
CONGELADO	REF 133	EAN 13 (Artículo 1.25 kg)	8435059801711
		EAN 14 (Caja 2.5 kg)	28435059801715

11. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	Valor nutricional/100 g
Valor energético, kJ /kcal	427/102
Grasas, g	4.1
de las cuales saturadas, g	1
Hidratos de carbono, g	5.3
de los cuales azúcares, g	2.5
Fibra alimentaria, g	1.2
Proteínas, g	9.5
Sal, g	0.71

12. IMAGEN



*Sugerencia de presentación**

13. HISTÓRICO DE REVISIONES

Nº REVISIÓN	FECHA	MOTIVO
01		Creación
02		Actualización ingredientes
03	05/06/2024	Actualización valores nutricionales
04	29/01/2025	Ampliación de caducidad, de 90 a 120 días
05	17/02/2025	Nuevo formato congelado



TERNERA EN SALSA CON GUISANTES – REF 29 y 133

REV. 05

17/02/2025