




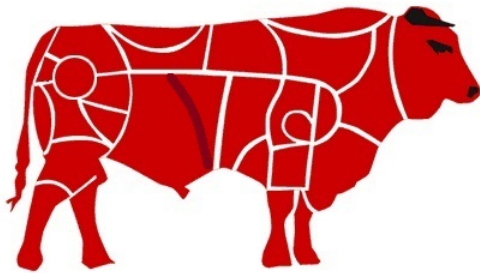
 ENTRAÑA TERNERA	 THIN SKIRT
 Saumfleisch	 Hampe
 ВКЛЮЧАЕТ ГОВЯДИНУ	 lombatello sottile



Family: TERNERA / VEAL

Código artículo / Product code: 23369

Característica calidad / quality feature : consistencia firme / firm consistency

Situación / Situation: Porción de carne del diafragma de vacuno. Forma irregular/ Portion of meat from the diaphragm. Irregular shape

Rango de peso / Weight Range: envasados en bolsas de 2-2.5 Kg/ packed in 2 - 2.5kg bags

Vida útil / Shelf life: envasado + 24 meses / pack + 24 months

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO / PRODUCT CHARACTERISTICS

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Aerobios mesófilos	≤ 1.0 x 10 ⁶ ufc/g
Enterobacterias totales.....	≤ 1.0 x 10 ³ ufc/g
Escherichia coli	≤ 1.0 x 10 ² ufc/g
Estafilococos coagulasa positivos...	≤ 1.0 x 10 ² ufc/g
Salmonella 25 g.....	Negativo
Clostridium perfringes	≤ 3.0 x 10 ⁴ ufc/g
Enterococos	≤ 5.0 x 10 ⁴ ufc/g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS / PHYSIC-CHEMICAL CHARACTERISTICS

pH: 5,3-5,9

ALERGENOS / ALLERGENS (Reg. 1169/2011)

No contiene alérgenos ni posibilidad de contaminación cruzada/ No allergens, or cross contamination



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

color rojo carne / meat-like red colour

Realizado por: / Issued By: Virginia Alcázar- Veterinary surgeon of the Quality department	Aprobado por: / Approved By: Francisco Oviedo - Production department
FICHA TÉCNICA D-42 / 02	Fecha última revisión / Latest version: 29/10/2019

ETIQUETA INTERNA / INTERNAL LABELLING

ETIQUETA EXTERNA / EXTERNAL LABELLING

CÁRNICAS MEDINA Suministros Medina, S.L.
C/ SEVERO OCHOA, 27
28914 - LEGANÉS - MADRID (ESPAÑA/SPAIN)
WWW.GRUFOMEDINA.COM

ES 10.02541/M C.B.

99503-NOMBRE ARTICULO
PRODUCT NAME //
//

Fecha producción/Producción - Fecha de congelación / Fecha de congelamiento: 26/01/2018
Date of production / Congelation - Date of freezing / Freezing date

Condiciones de conservación / Fecha de Caducidad:
Storage conditions / Use by: -18° C 26/01/2020
Date limit of consumption / Date limite de consommation

Referencia/Reference code / Lot/Lote/Referencia/Code: 73770
Número de Origen/Origin/Numero de Identificación in ESPAÑA
Código de Identificación/Origin/Numero de Identificación in ESPAÑA

(01) 98422930995037 (10) 73770

CÁRNICAS MEDINA Suministros Medina, S.L.
C/ SEVERO OCHOA, 27
28914 - LEGANÉS - MADRID (ESPAÑA/SPAIN)
WWW.GRUFOMEDINA.COM

ES 10.02541/M C.B.

99503-NOMBRE ARTICULO
PRODUCT NAME //
//

Uds: 1 Peso Neto/Net Weight / Poids Net/Pes Net: 20,53 kg
Date: 16 kg

Fecha producción/Producción - Fecha de congelación / Fecha de congelamiento: 26/01/2018
Date of production / Congelation - Date of freezing / Freezing date

Condiciones de conservación / Fecha de Caducidad:
Storage conditions / Use by: -18° C 26/01/2020
Date limit of consumption / Date limite de consommation

Referencia/Reference code / Lot/Lote/Referencia/Code: 73770
Número de Origen/Origin/Numero de Identificación in ESPAÑA
Código de Identificación/Origin/Numero de Identificación in ESPAÑA

(01) 98422930995037 (17) 200126(3102)002053 (10) 73770

CARACTERÍSTICAS DE LA MATERIA PRIMA / RAW MATERIAL CHARACTERISTICS

Origen/ Origin: Unión Europea/ European Union
Despiezado en/ Deboned at: Suministros Medina (R.Q.S.A/ Health mark: ES-10.02541/M)
Edad sacrificio/ Age at slaughter: Legislado según la denominación comercial del producto/ According to legislation
Clasificación canal/ Carcass classification: A-E
Conformación canal/ Carcass conformation: EURO
Engrasamiento de la canal/ Fattening: 2-4

ENVASADO - EMPAQUETADO / PACKING SPECIFICATION

Piezas por caja / Units per Box: 8-9 bolsas. / bags.
Plástico / Film: Transparente / Clear
Tipo de envasado / Packing type: Vacío / vacuum-packed
Caja / Box: 595 x 180 x 395
Kg. por caja/Kg. per box.: 16 - 22 Kg. aprox./approx.
Cajas por capa / Nº Boxes per Layer: 4
Capas por palet / Nº Layers per pallet: 10
Cajas por palet / Nº Boxes per pallet: 40
Tipo de palet / Type of pallet: Europallet (120 x 80)
Tª de conservación / Storage Temperature: -18° C
Tª de transporte / Transport Temperature: -18° C
lote / Batch number: Código interno de producción / Internal production number

RECOMENDACIONES DE USO Y PÚBLICO OBJETIVO / USE RECOMMENDATIONS AND TARGET POPULATION

Cocinar completamente antes de su consumo / Cook before use
Conservar en congelación a -18°C / Keep frozen at -18°C
Descongelar en refrigeración / Defrost in refrigeration
Una vez descongelado no volver a congelar/ Once defrosted, do not freeze again
Una vez abierto, consumir preferentemente antes de 2/3 días/ Once opened, best before 2/3 days
Producto apto para todo el público en general salvo por restricciones sociales, culturales, sanitarios y religiosos/
No use restriction, but for social, cultural, health or religious reasons

Realizado por: / Issued By: Virginia Alcázar - Veterinary surgeon of the Quality department	Aprobado por: / Approved By: Francisco Oviedo - Production department
FICHA TÉCNICA D-42 /02	Fecha última revisión / Latest version: 29/10/2019