

Descripción artículo	Rabo de vacuno sin hueso plancha, cocido a baja temperatura y congelado		
Ingredientes/ Composición	Rabo de vacuno (99%), sal y pimienta. *Ocasionalmente puede contener algún hueso, cartílago o ternilla		
Color	Marrón		
Peso pieza	190± 20 g		
Presentación	Envasado al vacío	Plástico base	PA/PP
		Plástico tapa	PA/PP
		Envase	170-200gr * 2 unidades
		Envase	150gr * 2 unidades
		Cajas	16 unidades
Valores nutricionales por 100 gr de producto	VALOR ENERGETICO		200 Kcal 833 Kj
	GRASAS		14.0 g
	De las cuales		
	ácidos grasos SATURADOS		6.3 g
	HIDRATOS DE CARBONO		<0.5 g
	De los cuales		
	AZÚCARES		0.0 g
	PROTEINAS		18.6 g
	SAL		0.3 g
Características organolépticas	FIBRA		<0.5 g
	COLOR		Marrón
	AROMA		Características del producto
	SABOR		Características del producto
	TEXTURA		Características del producto
	ASPECTO		Características del producto

Preparado por:	Aprobado por:
EVT	David Espartero
Fecha: 10/09/2025	Fecha: 10/09/2025

Características microbiológicas	<table><tr><td></td><td>MICROORGANISMOS</td><td>n</td><td>c</td><td>Resultado</td></tr><tr><td></td><td>Listeria monocytogenes</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia en 25 g</td></tr></table>						MICROORGANISMOS	n	c	Resultado		Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia en 25 g
		MICROORGANISMOS	n	c	Resultado										
	Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia en 25 g											
Características físico- químicas	pH: 6.3 aw: 0.988 No contiene aditivos.														
Alérgenos / OGM	Alérgenos: No contiene alérgenos. No contiene los demás alérgenos citados en Anexo II, RD 1169/2011. Declaración alérgenos: Producido en una planta que emplea para sus productos, leche, huevo, frutos de cáscara, sulfitos, pescado, gluten, mostaza, sésamo y soja. OGM: Producto libre de OGM.														
Uso previsto y población diana	Producto apto para todos los consumidores en general salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes														
Instrucciones de uso	Descongelar totalmente, precalentar con la bolsa al baño maría o microondas, abrir la bolsa, escurrir el producto y dorar en plancha o sartén por ambas caras hasta alcanzar como mínimo 75°C en el centro del producto durante 30 segundos. Consumir inmediatamente. Una vez descongelado, no volver a congelar.														
Condiciones transporte	Características	Unidad	Valor/nivel objetivo	Tolerancia	Método	Observaciones									
	Tipo vehículo		Frigorífico Adecuado		RD 852/2004	Función continua incluso descarga									
	Limpieza interior caja		Completa		Visual										
	Temperatura transporte	°C	-18°C	-18 ±3°C	Termógrafo	En vehículo									
Tº almacenamiento/ conservación	-18°C														
Vida útil	18 meses desde la fecha de fabricación.														

Preparado por:	Aprobado por:
EVT	David Espartero
Fecha: 10/09/2025	Fecha: 10/09/2025