

Rabo de vacuno estofado

RG.PG-03.03 Ficha de producto terminado

Versión 20191031 12:22:34

Formulación 1 - 31/10/2019 - ID6178



Datos del producto

Rabo de vaca guisado con salsa. Cocinado en el propio envase en autoclave. Producto pasteurizado.

Ingredientes: rabo de vacuno 80%, agua, fibra de guisante, fécula de patata, zumo concentrado de vegetales (zanahoria, puerro, APIO, cebolla y tomate), caldo de ternera, extracto de levaduras, grasa de ternera, sal, maltodextrina, cebolla deshidratada, dextrosa, azúcar, aceite de oliva y girasol, aromas naturales, vino dulce, especias

Proceso: Serrado/Sellado/Envasado/Pasteurizado/Etiquetado

Cliente objetivo: Apto para todo el público en general.

Uso previsto: Producto listo para su consumo tras un calentamiento previo

Categoría del producto

Según el anexo II del Reglamento 1333/2008, el producto se clasifica en la categoría:
08.3.2 Productos cárnicos sometidos a tratamiento térmico

Según el Real Decreto 474/2014, el producto está clasificado en las categorías:
Tratados por el calor/Derivados cárnicos pasteurizados/Carnes troceadas o picadas

Alérgenos

Alérgenos en composición Apio

OMG

El producto ha sido fabricado con ingredientes que no contienen Organismos Modificados Genéticamente

Gluten

El producto no contiene gluten y puede ser etiquetado 'Sin gluten' [Reglamento (UE) 828/2014]



Información tratamientos ionizante

El producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ingredientes irradiados, no se requiere etiquetado específico establecido en la Directiva comunitaria 1999/2/CE.

Rabo de vacuno estofado

RG.PG-03.03 Ficha de producto terminado

Versión 20191031 12:22:35

Formulación 1 - 31/10/2019 - ID6178

Envasado

Referencia	Formato	Peso neto
05535	Producto envasado en bañera con atmósfera protectora	2,2 kg
C05535	Producto envasado en bañera con atmósfera protectora. Congelado	2,2 kg



Todos los envases utilizados cumplen con la legislación correspondiente a los materiales destinados a entrar en contacto con los alimentos.



Nuestros envases están acogidos al Sistema Integrado de Gestión de Envases ECOEMBES.

Etiquetado

Identificación de EMCESA.NRS

Opción: Marca del cliente. Denominación del cliente.

Lista de ingredientes

Lote

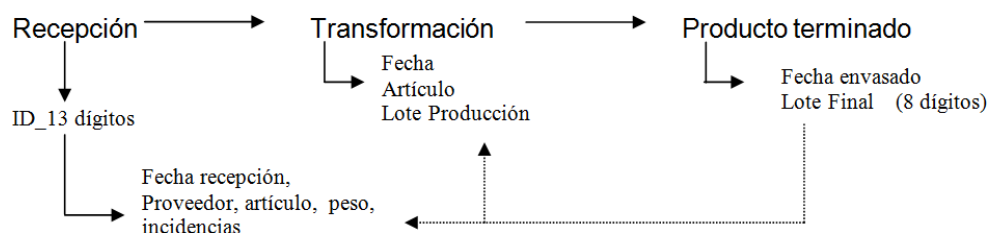
Fecha de caducidad.

Peso Neto.

Instrucciones de conservación.

Modo de uso: "Consumir tras un cocinado completo".

Codificación del lote



Caducidades

Formato	Caducidad
Congelado	doscientos setenta días
Envase pasteurizado	ciento veinte días

Temperatura de almacenamiento y transporte

Refrigerado: "conservar entre 0 y +4°C"

Congelado: "conservar a -18° C"

Características organolépticas

Color: propio de la carne guisada

Olor: Propio según especias y condimentos.

Sabor: característico de la ternera guisada.



• INNOVACIÓN Y TRADICIÓN DESDE 1986 •

EMBUTIDOS DEL CENTRO, S.A.

Fábrica de embutidos y productos cárnicos. Avda. Monte Boyal, 233-236
45950 Casarrubios del Monte (Toledo) 918188300

calidad@emcesa.com

Página 3 de 5

Rabo de vacuno estofado

RG.PG-03.03 Ficha de producto terminado

Versión 20191031 12:22:36

Formulación 1 - 31/10/2019 - ID6178

Límites físico-químicos legales aplicables

Parámetro	Límite
Fosfatos (E-338 a E-342 y E-450 a E-452)	≤5.000 mg./Kg. (Real Decreto 142/2002 y Reglamento 1333/2008 y sus modificaciones)
Antioxidante (E-392)	≤150 mg./Kg. (Real Decreto 142/2002 y Reglamento 1333/2008 y sus modificaciones)
Glutamatos (E-620 a E-625)	≤10.000 mg./Kg. (Real Decreto 142/2002 y Reglamento 1333/2008 y sus modificaciones)
Gluten	≤20 mg./Kg. (Reglamento C.E. 41/2009 y sus modificaciones)

Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Recuento Aerobios Mesófilos	≤ 1,0x10 ⁴ u.f.c./g. (criterio microbiológico EMCESA)
Rto. Enterobacterias	< 10 u.f.c./g. (criterio microbiológico EMCESA)
Escherichia coli	< 10 u.f.c./g. (criterio microbiológico EMCESA)
Staphylococcus aureus	< 10 u.f.c./g. (criterio microbiológico EMCESA)
Salmonella	Ausencia en 25 g. (criterio microbiológico EMCESA)
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g. (criterio microbiológico EMCESA)

Información nutricional

Valores medios de información nutricional por 100 gramos		
		%IR*
Valor energético (kcal):	229	11%
Valor energético (kJ):	952	11%
Grasas (gramos):	16	23%
de las cuales		
Saturadas (gramos):	6,6	33%
Monounsaturadas (gramos):		-
Poliinsaturadas (gramos):		-
Hidratos de carbono (gramos):	2,2	1%
Azúcares (gramos):	0,8	1%
Fibra (gramos):	-	-
Proteínas (gramos):	19	39%
Sal (gramos):	1,4	23%

*% Ingesta de referencia para un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)



• INNOVACIÓN Y TRADICIÓN DESDE 1986 •

EMBUTIDOS DEL CENTRO, S.A.

Fábrica de embutidos y productos cárnicos. Avda. Monte Boyal, 233-236
45950 Casarrubios del Monte (Toledo) 918188300

calidad@emcesa.com

Página 4 de 5

Rabo de vacuno estofado

RG.PG-03.03 Ficha de producto terminado

Versión 20191031 12:22:36

Formulación 1 - 31/10/2019 - ID6178

Métodos de cocinado



Guisar



Microondas



• INNOVACIÓN Y TRADICIÓN DESDE 1986 •

EMBUTIDOS DEL CENTRO, S.A.

Fábrica de embutidos y productos cárnicos. Avda. Monte Boyal, 233-236
45950 Casarrubios del Monte (Toledo) 918188300

calidad@emcesa.com

Página 5 de 5

Rabo de vacuno estofado

RG.PG-03.03 Ficha de producto terminado

Versión 20191031 12:22:36

Formulación 1 - 31/10/2019 - ID6178

Declaración de alérgenos

Alérgeno*	¿Contiene el producto el alérgeno?	¿Puede el producto contener trazas?
Cereales con gluten y productos a base de gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO	NO
Huevos y productos a base de huevos.	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado.	NO	NO
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	NO	NO
Soja y productos a base de soja.	NO	NO
Leche y sus derivados (inclusive lactosa).	NO	NO
Frutos secos con cáscara (almendra, avellana, nuez, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nuez macadamia y nueces de Australia) y sus productos derivados.	NO	NO
Apio y productos derivados.	SÍ	NO
Mostaza y productos derivados.	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentración superiores a 10mg/kg o 10mg/l expresados en SO ₂ .	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO	NO

* Según Reglamento 1169/2011