FICHA TÉCNICA **Rev. 8 Septiembre 2026**

CARNE DE BOVINO PROCESADA Y CONGELADA

BABILLA DE VACUNO

Código: 312-9VC T/F

ES 10.028476/CS UE

NOMBRE COMERCIAL	Preparado Cárnico con agua añadida - BABILLA DE VACUNO
ORIGEN	Unión Europea
PRESENTACIÓN	Pieza entera: pieza muscular que se divide en dos partes. Una zona más cercana a la cadera, tierna y jugosa, ideal para unos buenos filetes, y otra parte cercana a la rodilla, de carne un poco más dura que se utilizaría para guisar.
TECNOLOGÍA	Adición de aditivo y congelación en túnel de -40ºC hasta alcanzar los -18ºC en el centro de la carne.
INGREDIENTES	Carne de vacuno (85%), agua, sal, antioxidantes (E-301, E-331), proteínas de vacuno y guisante, maltodextrina, aroma, estabilizantes (E-407, E-415) y aceite refinado de nabina.
CONSERVACIÓN	- 18ºC
CARACT. ORGANOLÉPTICAS	Aspecto: CONGELADO, Color, olor y Sabor: CARACTERÍSTICO. Textura: Más jugosa que el producto original.
CONS PREFENT. ANTES DE	18 meses desde la fecha de congelación
NORMATIVA APLICABLE	˙ Reglamentos (CE) 852/2004, 853/2004. ˙ Etiquetado : Reg (CE) 1169/2011 y sus posteriores modificaciones; Criterios microbiológicos de aceptabilidad establecidos en los Reg. (CE)2073/2005 y posteriores modificaciones. Regl. (UE) 2023/915 y posteriores modificaciones.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS		
	Salmonella Ausencia 10g	*E. Coli* $5x10^2$ - $5x10^3$ ufc/g

POBLACIÓN DE DESTINO Población en general

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS **Este producto no contiene alérgenos.** **O.G.M.** No contiene

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Unidades / 100 g)	
Valor energético (KJul / KCal)	385/91
Grasas (g / 100 g)	1,8
De las cuales Grasas Saturadas (g / 100 g)	1,03
Hidratos de Carbono (g / 100 g)	0,2
De las cuales Azucares (%)	<0,2
Proteinas (g / 100 g)	17
Sal (g / 100 g NaCL)	0,95

FORMATO LOGISTICO	
ENVASE	*Bolsa plástica alimentaria con piezas de producto*
CAJA	*Caja de cartón (tapa y fondo) de 5/6kg.*
PALET	*96 cajas/pallet europeo (8 base x 12 altura)*



RECOMENDACIONES DE USO :

Descongelar la carne antes de cocinar.
Una vez descongelada, no volver a congelar,
conservar entre 0ºC-4ºC y consumir en 24h.
Cocinar completamente antes de su consumo.
Tener en cuenta que la carne contiene sal.
Tª del producto en transporte -18ºC.

COMERCIAL CONGECAR 2000, S.L Establecimiento elaborador: Pol. Ind. La Ratlla, Av. Valencia 187dcha, nave 14-16
CIF : B96818745 *CP: 12005* Castellón de la Plana (CASTELLÓN)

Elaborado:
Dpto. Calidad
Firma:

Revisado y Aprobado:
Dirección General
Firma: