FICHA TÉCNICA **Rev. 08 Septiembre 2026**

# CARNE DE BOVINO PROCESADA Y CONGELADA

## MEDIO LOMO BAJO VACUNO

**Código:** 301-9MK

ES 10.028476/CS UE

| | |
|---|---|
| NOMBRE COMERCIAL | Preparado Cárnico con agua añadida - Medio Lomo Bajo Vacuno |
| ORIGEN | Unión Europea |
| PRESENTACIÓN | Pieza partida sin hueso. |
| 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.<br>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.<br>· Etiquetado : Reg (CE) 1169/2011 y sus posteriores modificaciones;<br>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)* | 564/135 |
| *Grasas (g / 100 g)* | 8,6 |
| *De las cuales Grasas Saturadas (g / 100 g)* | 4,6 |
| *Hidratos de Carbono (g / 100 g)* | 1,8 |
| *De las cuales Azucares ( % )* | 0 |
| *Proteinas (g / 100 g)* | 13 |
| *Sal (g / 100 g NaCL)* | 0,96 |

| **FORMATO LOGISTICO** | |
|---|---|
| ENVASE | *Termoformado PA/PE 1 x 1* |
| CAJA | *2 mitades por caja (aprox. 6Kg).* |
| PALET | *112 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***
CIF : B96818745
Establecimiento elaborador: Pol. Ind. La Ratlla, Av. Valencia 187dcha, nave 14-16
*CP: 12005* Castellón de la Plana (CASTELLÓN)

**Elaborado:**
Dpto. Calidad
Firma:

**Revisado y Aprobado:**
Dirección General
Firma: