FICHA TÉCNICA **Rev. 05 Junio 2026**

CARNE DE BOVINO CONGELADA

RABO DE VACUNO CORTADO

Código: 306-2T/F

ES 10.028476/CS UE

NOMBRE COMERCIAL	RABO DE VACUNO CORTADO CONGELADO
ORIGEN	Unión Europea
PRESENTACIÓN	Caja de cartón, cobertura interior en una bolsa de plástico.
PROCESADO	Rabo de vacuno cortado IQF.
INGREDIENTES	Rabo vacuno
CONSERVACIÓN	- 18ºC
CARACT. ORGANOLÉPTICAS	Aspecto: CONGELADO, Color, olor, sabor y textura: CARACTERÍSTICO.
CONS PREFENT. ANTES DE	24 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 25/g	*E. Coli* $<10^2$ ufc/g

POBLACIÓN DE DESTINO Población en general

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



FORMATO LOGISTICO	
ENVASE	*Caja cartón con bolsa y lámina alimentaria*
CAJA	*Caja de cartón (tapa y fondo anónima) de 5Kg*
PALET	*126 cajas/pallet europeo (9 base x 14 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.
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: