



## PREPARADO DE CARNE

## ALBÓNDIGA MIXTA CONGELADA

FT	COD. INTERNO	COD. CLIENTE	DUM 14	FECHA	REV
	265071			22/01/2021	0

## CARÁCTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

PREPARADO DE CARNE . Producto congelado IQF. Bolas de carne color granate- rosado, con puntos blancos propios de la carne. Olor característico a carne fresca vacuno y cerdo.

## FOTO

## MARCA



## PRESENTACIÓN DE PRODUCTO

<b>PESO</b>	PESO UNITARIO 30g APROX
<b>SOBREPOSICIÓN UNIDADES</b>	SI
<b>Nº UNIDADES</b>	VARIABLE
<b>TIPO ENVASE</b>	BOLSA+CAJA CARTÓN
<b>FORMA/CORTE PRESENTACIÓN</b>	BOLAS DE CARNE
<b>FORMA ENVASADO</b>	GRANEL
<b>PRODUCTO VENDIDO EN PUNTO FI</b>	POR CAJA 3 KILOS
<b>POSICIÓN DE LA ETIQUETA</b>	EN LA CAJA
<b>PRESENCIA DE HUESO</b>	NO
<b>Tª CONSERVACIÓN</b>	CONSERVAR Tª < -18°C
<b>INGREDIENTES</b>	Carne de cerdo 40% carne de vacuno 34 %,agua,proteína de guisante,sal,fibras vegetales,vegetales(cebolla,ajo,remolacha,perejil)
<b>LOTE</b>	SSDAAXXY
<b>CADUCIDAD</b>	365 DÍAS
<b>POBLACIÓN DESTINO</b>	APTO PARA POBLACIÓN GENERAL
<b>INFORMACIÓN ADICIONAL/ TRATAMIENTO/PROCESADO</b>	CONSERVAR T°<-18°C PRODUCTO CONGELADO, UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR.
<b>USO ESPERADO</b>	COCINAR COMPLETAMENTE ANTES DE CONSUMIR
<b>TRANSPORTE</b>	CONGELADO (T°< -18°C)

## DATOS PROVEEDOR

CENTRAL DE CARNES PREMIUM S.A.

RSI 10.025120/M

CRTA. VILLAVERDE VALLECAS KM 3,800. PLATAFORMA BAJA . MERCAMADRID

CONTACTO : calidad@ccarnespremium.com. Tlf: 917797215 Fax: 917797216



## PREPARADO DE CARNE

## ALBÓNDIGA MIXTA CONGELADA

FT	COD. INTERNO	COD. CLIENTE	DUM 14	FECHA	REV
	265071			22/01/2021	0

## ANÁLISIS NUTRICIONAL POR 100g DE PRODUCTO

Energía	728Kj/174Kcal
Grasas	9,4 g/100g
de las cuales saturadas	3,5/100g
Hidratos de carbono	2,7 g/100g
de los cuales azúcares	1,8 g/100g
Proteínas	13,5 g/100g
Sal	1,5g/100g

## INGREDIENTES

INGREDIENTES	LEGISLACIÓN	ALÉRGENO	OGM
Carne de cerdo	NA	NA	NA
Carne de vacuno	NA	NA	NA
Agua	NA	NA	NA
Proteína de guisante	NA	NA	NA
Sal	NA	NA	NA
Fibras vegetales	NA	NA	NA
Vegetales (cebolla,ajo,remolacha,perejil)	NA	NA	NA

\* Ausencia de OGM según Reglamento 1829/2003 y Reglamento 1830/2003

\*Consideramos alérgenos o alimentos desencadenantes de intolerancias a todos aquellos que aparecen en el Anexo III bis de la Directiva 2003/89 CE y sus posteriores modificaciones: cereales que contengan gluten y productos derivados, crustáceos y productos a base de crustáceos, huevo y productos a base de huevo, pescado y productos a base de pescado., cacahuetes y productos a base de cacahuetes, soja y productos a base de soja, leche y sus derivados (incluida la lactosa), frutos de cáscara y productos derivados, apio y productos derivados, mostaza y productos derivados, granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo, anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores 10 mg/kg ó 10mg/litro (expresado como SO<sub>2</sub>), moluscos y productos en base a moluscos y altramuces y productos en base a altramuces.

## MICROBIOLOGÍA

PARÁMETROS LEGISLATIVOS	LIMITES
E. coli	n = 5 c=2 (5x10*2 ufc/g-5x10*3 ufc/g)
Salmonella	n= 5 c= 0 (Ausencia en 10g)

## INFORMCIÓN ADICIONAL/ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO	Tipo de animal :Vacuno y Cerdo
	Origen :ESPAÑA
ESPECIFICACIONES DE PRESENTACIÓN	Piezas/caja- VARIABLE
	Tipo envase: BOLSA+CAJA
	Caja : CARTÓN 3 Kg APROXIMADOS



## PREPARADO DE CARNE

## ALBÓNDIGA MIXTA CONGELADA

FT	COD. INTERNO	COD. CLIENTE	DUM 14	FECHA	REV
	265071			22/01/2021	0

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

ALÉRGENO	CONTIENE	TRAZAS
Cereales que contengan gluten y productos derivados	NO	
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	
Huevos y productos a base de huevo	NO	
Pescado y productos a base de pescado	NO	
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	
Soja y productos a base de soja	NO	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	
Frutos de cáscara : almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, nueces de brasil, alhóncigos, pistacho, nueces de Macadamia y nueces de Australia, y productos derivados	NO	
Apio y productos derivados	NO	
Mostaza y productos derivados	NO	
Granos de sésamo y productos a base de sésamo	NO	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en cantidad superior a 10ppm	NO	
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	

## ETIQUETA DE PRODUCTO

CENTRAL DE CARNES PREMIUM S.A.  
Ctra. Villaverde a Vallecas Km 3.800      Mercamadrid - 28053 - Madrid      265071  
8150804

**ALBONDIGA MIXTA 3KG CONGELADA**  
Preparado de carne

Ref: 196587  
Ingredientes: Carne de cerdo 40% carne de vacuno 34 %  
agua, proteína de guisante, sal, fibras vegetales,  
vegetales(cebolla, ajo, remolacha, perejil)

Cocinar completamente antes de consumir

Conservar T° < -18°C  
Fecha de Producción: 31.12.20  
Fecha de Congelación: 31.12.20  
Fecha de Caducidad: 31.12.21  
LOTE: 53420

**1 Uds**

(01)08435420130297(10)53420(3103)003000(30)1

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g PRODUCTO**

Valor energético (Kj / Kcal)	Grasas		Hidratos de carbono		Proteínas(g)	Sal (g)
	(g)	de las cuales saturadas (g)	(g)	de los cuales azúcares (g)		
<b>728/174</b>	<b>9,4</b>	<b>3,58</b>	<b>7,1</b>	<b>1,8</b>	<b>13,5</b>	<b>1,53</b>



## PREPARADO DE CARNE

## ALBÓNDIGA MIXTA CONGELADA

FT	COD. INTERNO	COD. CLIENTE	DUM 14	FECHA	REV
	265071			22/01/2021	0

## LEGISLACIÓN APLICABLE

## LEGISLACIÓN HORIZONTAL

Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.

REGLAMENTO (CE) N° 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los alimentos y sus modificaciones.

REGLAMENTO (CE) N° 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y sus modificaciones.

Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios,

REGLAMENTO (CE) N° 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (Texto pertinente a efectos del EEE) y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y modificaciones.

Reglamento (UE) n° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y modificaciones.

## LEGISLACIÓN VERTICAL

REGLAMENTO (CE) 1760/2000 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de julio de 2000 (DOCE 204, de 11.08.2000), que establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina y relativo al etiquetado de la carne de vacuno y de los productos a base de carne de vacuno y sus modificaciones.

REGLAMENTO 1825/2000 de la Comisión, de 25 de agosto de 2000 (DOCE L 216, de 26.08.2000), por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n° 1760/2000 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al etiquetado de la carne de vacuno y los productos a base de carne de vacuno y sus modificaciones.

REAL DECRETO 1698/2003, de 12 de diciembre (BOE del 20), por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de carne de vacuno y sus modificaciones.

\* Existe listado completo de legislación vigente dentro del sistema de Calidad de CENTRAL DE CARNES PREMIUM, que se irá actualizando con la legislación tanto vertical como horizontal (MC R PG 04 02)

Realizado

Revisado

DPTO CALIDAD



GERENCIA