

T BONE
NACIONAL DE SIDRERIA
CODIGO PRODUCTO 200108

DESCRIPCIÓN

Lomo de vaca: pieza que corresponde a la región dorsal, se halla a los lados de la columna vertebral y se diferencia porque se presenta la chuleta y el solomillo de forma conjunta



CONSERVACIÓN	Mantener REFRIGERADO entre 0°C y 5 °C.
PRESENTACIÓN	Código de producto: <i>Pieza en entero</i> protegida con malla de tela. Se presenta con MER Embaladas en cajas de cartón a razón de 1 o 2 piezas por caja. Peso aproximado: 15 kilos.
FECHA DE CADUCIDAD y/o CONSUMO PREFERENTE	<i>Pieza en entero:</i> 30 días desde la fecha de expedición.
MODO DE EMPLEO	Requiere tratamiento culinario previo a su consumo.

ALÉRGENOS	Alérgeno		Presente SI/ NO																			
	Cereales que contengan gluten		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 y productos derivados		NO																			
	Apio y productos derivados		NO																			
	Mostaza y productos derivados		NO																			
	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		NO																			
	Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg ó 10 mg/l en términos de SO ₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante		NO																			
	Altramuces y productos a base de altramuces		NO																			
Moluscos y productos a base de moluscos		NO																				
OMG	Los alimentos suministrados por Txogitxu S.L, no contienen organismos modificados genéticamente.																					
GARANTÍAS FÍSICAS	Los alimentos suministrados por Txogitxu S.L. se encuentran libres de contaminación física.																					
GARANTÍAS QUÍMICAS	Los alimentos suministrados por Txogitxu, S.L. se encuentran dentro de los límites de las sustancias contempladas en el <i>Plan Nacional de Residuos en vigor</i> .																					
GARANTÍAS MICROBIOLÓGICAS	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>Valores satisfactorios</th> <th>Valores aceptables</th> <th>Valores insatisfactorios</th> <th>LEGISLACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Aerobios totales</i></td> <td>≤ 3,5 log ufc/cm²</td> <td>3,5-5 log ufc/cm²</td> <td>≥ 5 log ufc/cm²</td> <td rowspan="3">Regl. (CE) 2073/2005 Últ. Modif 1441/2007</td> </tr> <tr> <td><i>Enterobacterias</i></td> <td>≤ 1,5 log ufc/cm²</td> <td>1,5-2,5 log ufc/cm²</td> <td>≥ 2,5 log ufc/cm²</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i></td> <td>Ausencia/en zona examinada</td> <td>-</td> <td>Presencia/ en zona examinada</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS	Valores satisfactorios	Valores aceptables	Valores insatisfactorios	LEGISLACIÓN	<i>Aerobios totales</i>	≤ 3,5 log ufc/cm ²	3,5-5 log ufc/cm ²	≥ 5 log ufc/cm ²	Regl. (CE) 2073/2005 Últ. Modif 1441/2007	<i>Enterobacterias</i>	≤ 1,5 log ufc/cm ²	1,5-2,5 log ufc/cm ²	≥ 2,5 log ufc/cm ²	<i>Salmonella</i>	Ausencia/en zona examinada	-	Presencia/ en zona examinada			
	PARÁMETROS	Valores satisfactorios	Valores aceptables	Valores insatisfactorios	LEGISLACIÓN																	
	<i>Aerobios totales</i>	≤ 3,5 log ufc/cm ²	3,5-5 log ufc/cm ²	≥ 5 log ufc/cm ²	Regl. (CE) 2073/2005 Últ. Modif 1441/2007																	
	<i>Enterobacterias</i>	≤ 1,5 log ufc/cm ²	1,5-2,5 log ufc/cm ²	≥ 2,5 log ufc/cm ²																		
<i>Salmonella</i>	Ausencia/en zona examinada	-	Presencia/ en zona examinada																			

GARANTÍAS DE CONTROL

La empresa **TXOGITXU S.L.** tiene *implantado un sistema de Autocontrol* basado en la metodología HACCP/APPCC, (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico).

Todo el proceso de producción, desde la recepción hasta la expedición del producto, se encuentra controlado por el sistema de **APPCC** y sus prerequisites tales como:

- Compra exclusiva a proveedores homologados*
- Plan de Limpieza y Desinfección*
- Plan de Desratización y Desinsectación*
- Guía de Prácticas Correctas de Higiene y Protocolos de trabajo*
- Plan de formación continua*
- Plan de Mantenimiento y Calibración*
- Plan de loteado y trazabilidad:* sistema integral de trazabilidad para los productos que se comercializan.

Se *verifica el funcionamiento del sistema* a través de *inspecciones mensuales a cargo de asesoría externa* y mediante el *Plan de análisis implantado en la empresa* (controles microbiológicos periódicos de producto, materiales de envasado, superficies y maquinaria.)

Sello y firma del Responsable de Calidad



Javier Miguel Benedit