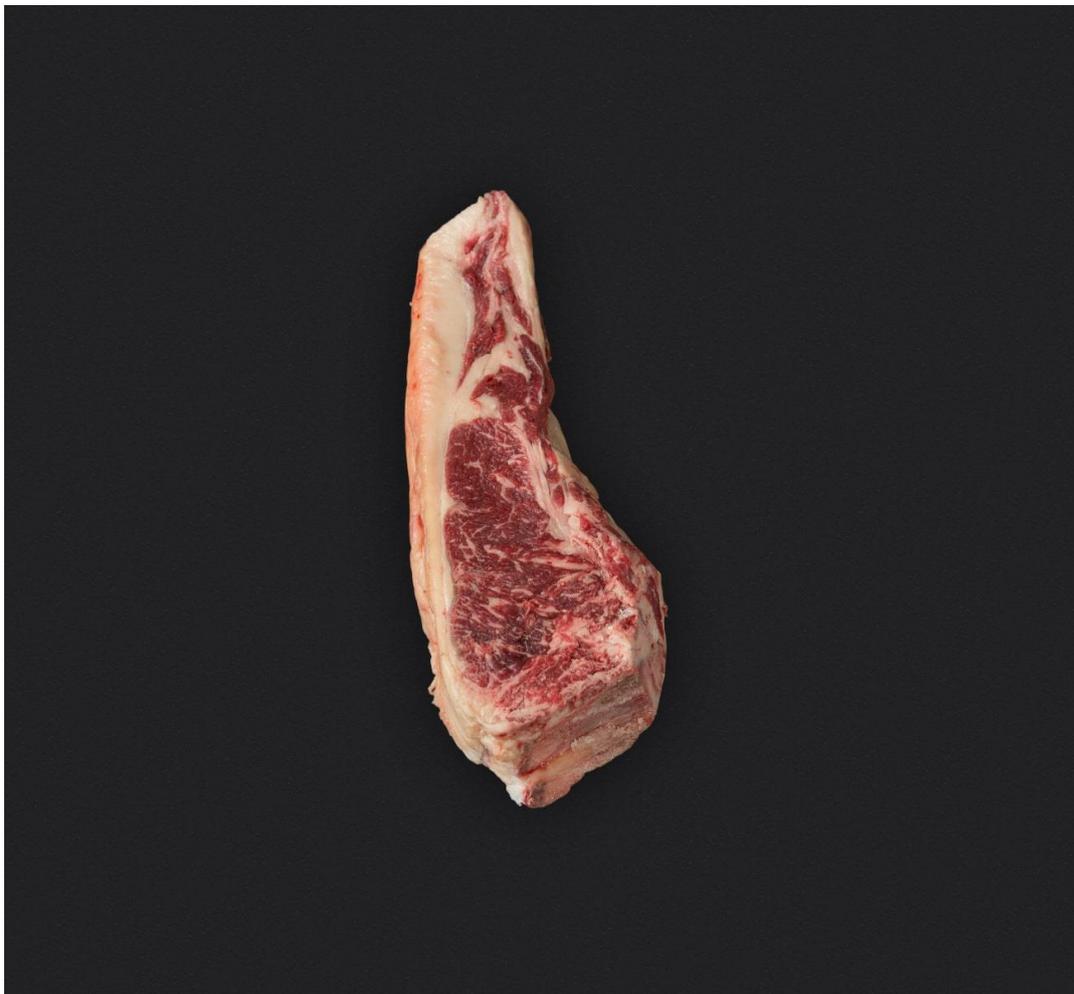


**LOMO DE VACA
EUROPEO PREMIUM**

CODIGO PRODUCTO 110010
CODIGO EAN 8437017291268

DESCRIPCIÓN

Lomo de vaca: pieza que corresponde a la región dorsal, se halla a los lados de la columna vertebral.



CONSERVACIÓN

Mantener REFRIGERADO entre 0°C y 5 °C.

PRESENTACIÓN

Código de producto: *Pieza en entero* protegida con malla de tela.

Se presenta con o sin MER (a petición de cliente).
Embaladas en cajas de cartón a razón de 1. pieza por caja.
Peso aproximado: 25 kilos.

FECHA DE CADUCIDAD Y/O CONSUMO PREFERENTE	<i>Pieza en entero:</i> 30 días desde la fecha de expedición.																																
RECOMENDACIONES Y PUBLICO OBJETIVO	<p>En el caso de optar por un proceso de maduración de la pieza, entendiéndolo como un proceso controlado de temperatura y humedad, y teniendo en cuenta que la cobertura de la grasa de la pieza unida a la desecación superficial que sufre, limitan el desarrollo microbiano, la vida útil de la pieza puede ser ampliada bajo criterio del cliente, no siendo Txogitxu responsable de este proceso.</p> <p>Producto apto para todo el público en general salvo por restricciones sociales, culturales, sanitarios (en especial en carnes crudas o poco hechas en mujeres embarazadas) y religiosos.</p> <p>Requiere tratamiento culinario previo a su consumo.</p>																																
ALÉRGENOS	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Alérgeno</th> <th>Presente SI/ NO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cereales que contengan gluten</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Crustáceos y productos a base de crustáceos</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Huevos y productos a base de huevo</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Pescado y productos a base de pescado</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Cacahuets y productos a base de cacahuets</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Soja y productos a base de soja</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Leche y sus derivados (incluida la lactosa)</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Frutos de cáscara y productos derivados</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Apio y productos derivados</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Mostaza y productos derivados</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg ó 10 mg/l en términos de SO₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Altramuces y productos a base de altramuces</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Moluscos y productos a base de moluscos</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	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 reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante	NO	Altramuces y productos a base de altramuces	NO	Moluscos y productos a base de moluscos	NO		
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 reconstituídos 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 *Plan Nacional de Residuos en vigor*.

GARANTÍAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS	Valores satisfactorios	Valores aceptables	Valores insatisfactorios	LEGISLACIÓN
<i>Aerobios totales</i>	$\leq 3,5 \log \text{ ufc/cm}^2$	3,5-5 log ufc/cm ²	$\geq 5 \log \text{ ufc/cm}^2$	Regl. (CE) 2073/2005 Últ. Modif 1441/2007
<i>Enterobacterias</i>	$\leq 1,5 \log \text{ ufc/cm}^2$	1,5-2,5 log ufc/cm ²	$\geq 2,5 \log \text{ ufc/cm}^2$	
<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 prerrequisitos 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 Benedito