



RIBEYE BONELESS FAT TRIMMED

DESCRIPCIÓN LEGAL

BEEF MEAT (ANGUS)

Article code 226221C

Date

DOC

Edition / Revision

05/10/2024

4.2.052

00_00

PRODUCT DESCRIPTION

Detailed presentation Ribeye boneless fat trimmed

PRODUCT GENERAL DESCRIPTION

Breed/s	ANGUS
Age / gender	Males and females between 12 and 24 months at slaughter
Preparation	according to picture
Preservation method	Vacuum packed + frozen
Number of pieces/pack	1
Net Weight	Around 6kg per piece
State	frozen
Shelf life*	18 months
Storage temperature	-18°C
Preparation method	Temper properly. Suitable to cook on a grill or a griddle
Brand	MV
Division	Whole Cuts (vacuum packed)
Special quality characteristic	Unique beef quality




*In strict conditions of temperature and integral packaging, without manipulation

INFORMACIÓN RELATIVA A SEGURIDAD ALIMENTARIA / CALIDAD

Target population	Población general, excepto aquellos que sufran alguna alergia o intolerancia a los alérgenos mencionados y/o algunos de los ingredientes declarados
Product suitable for	CELIACOS (Producto que naturalmente no contiene gluten).
Expected uses	Requiere COCINADO COMPLETO
Microbiological characteristics	Según Rgto (UE) 2073/2005 /Recomendaciones CENAN: A.mesofilos 10e6ufc/g-Enterobacteriarías 10e2 ufc/g- E.coli 10 ufc/g -S.aureus 10e2 ufc/g- Salmonella: Aus/25g
C. physical-chemical	pH < 5.9. Otros parámetros variables según pieza/raza/animal de procedencia
Status OGMs (Reg CE-1829 y 1830/2003)	No contiene Organismos Genéticamente Modificados (fabricado con productos que no contienen ni han sido fabricados a partir de OGMs)
Status Irradiation (1992/2/CE y 1999/3/CE)	No sometido a ningún tratamiento de radiación ionizante ni contiene ingredientes tratados con radiaciones ionizantes
Control tests	MP (pH, Tª, visual); en línea; envasado; PF; productos no conformes; expedición (Tª, adecuación); controles externos (microbiológicos, sensoriales y nutricionales)
Applicable legislation	Según listado de legislación (listado de documentación externa)
Transport specifications	Estado de conservación, higiene, régimen de Tª y condiciones de estiba correctas. Documentación adecuada
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS DEL PRODUCTO	
Colour, aroma and flavour	Característicos de la raza (color rosáceo, olor con notas mantecosas), sabor destacado propio de la raza
Cutting appearance	Propio de la raza (grado de infiltración destacable, variable según piezas/animal)

ALÉRGENOS (Según Directiva 2003/89/CE, Reglamento 1169/2011 y posteriores modificaciones)	PRESENCIA (SI / NO)	C.C.* (SI / NO)	TRAZAS (SI / NO)	C.C.* (SI / NO)
* Nuestra empresa controla la presencia de alérgenos de forma preventiva y responsable para evitar posibles contaminaciones cruzadas. En cumplimiento de la legislación sólo se etiquetan los ingredientes contenidos. C.C.*: Contaminación cruzada				
Cereales que contenga gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados	NO	NO	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO	NO	NO
Huevos y proeductos a base de huevos	NO	NO	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO	NO	NO
Soja y productos a base de soja	NO	NO	NO	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	NO	NO	NO
Frutos de cáscara: almendras, avellanas nueces de nogal, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia/Australia y prod. derivados	NO	NO	NO	NO
Apio y productos derivados	NO	NO	NO	NO
Motaza y productos derivados	NO	NO	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg en terminos de SO2	NO	NO	NO	NO
Altramuces y productos a base de atramuces	NO	NO	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO	NO	NO

ENVASADO & GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL

 In compliance with the legislation corresponding to materials intended to come into contact with food
Our packages are subject to the ECOEMBES Integrated Packaging Management System

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Presentation unit	Pieza individual envasada a vacío
Container type	Film plástico apto para uso alimentario
Colour	Transparente
Measures	Según Pieza

ETIQUETADO PRODUCTO

Supplier data	Plant number /RGSEAA	Born in
Regulated denomination	Denomination according to slaughter age	Storage conditions
Net weight	Reference Number	Batch Number
Sheet / Line No. (internal data not legislated)	EAN	Use by date
		Fattened in
		Slaughtered in + RGSEAA
		Cut in + RGSEAA

ESPECIFICACIONES COMERCIALES y FICHA LOGÍSTICA: A concretar en documentación específica

PERFORMED BY	NAME	Marta Rupérez	VALIDATED BY	NAME	Carlota Pérez-Ordoyo
	POSITION	Quality Technician		POSITION	Food Safety Manager
	Date	05/10/2024		Validation date	06/10/2024

In case of not receiving notification/communication within a period of 15 days in relation to any aspect of this information, it will be considered accepted by the client

Produced by: **TERNEROS 2000, S.L.** (C/ Pilar miró 16, 47008 Valladolid) **RGSEAA: 10.015773/VA**

Commercialized by: **MIGUEL VERGARA, S.L.** - C/ Esparragal, 18-20 - 47155 Santovenia de Pisuerga, Valladolid (Spain): info@miguelvergara.com - miguelvergara.com

REVISION IN FORCE