



VACUM
Supreme Spanish Meat

DENOMINACIÓN DE VENTA: VACA
ENTRECOT CON HUESO PORCIONADO A 1KG
Ref. FTPT 1005U
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (FTPT)

PRESENTACIÓN DE PRODUCTO



FECHA DE EDICIÓN	REVISIÓN	FECHA DE REVISIÓN	REFERENCIA FTPT	PÁGINAS
11/06/2019	6	04/08/2022	FTPT 1005U	3

DESCRIPCIÓN Y DENOMINACIÓN

Características

Carne fresca de vacuno 100% que se corresponde a la parte del lomo con hueso comprendida entre la 8 y la 12 costilla de animales de entre 7 y 13 años, con un peso aprox. de 600-800 kg. Procesado según prescripciones legales y envasados conforme a las pautas de higiene más altas.

Denominación legal

Carne fresca de vacuno

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉCTICAS

Características Organolépticas

Aspecto, color y olor de carnes de vaca fresca. Brillante, entre rojo y púrpura.
Ausencia de cuerpos extraños.
Ausencia de coágulos de sangre, hematomas, lesiones, abscesos, quistes.
La consistencia regular, textura compacta y la grasa de la superficie no será blanda.

PROCESO TECNOLÓGICO

Proceso tecnológico

Despiece, envasado al vacío. Fresco.

PRODUCTO ENVASADO. PRESENTACIÓN.



Envasado

Envasado al vacío conservando las características del producto.
Plástico con alta resistencia y barrera apto para el uso alimentario.



VACUM
Supreme Spanish Meat

ENCAJADO / PALETIZADO

Unidad de venta

Largo	± 20cm
Alto	± 5,5cm
Ancho	± 8cm
Peso Neto	± 1kg
Peso Bruto	± 1,1kg

Caja embalaje

Largo	60cm
Alto	14,5cm
Ancho	38,5cm
Peso Neto / Caja	± 16kg
Peso Bruto / Caja	± 17,32kg
Unidad / Caja	16

Caja palet

PALET Europeo	
Largo	800mm
Ancho	1200mm
Alto	150mm
Caja / Capa	4
Cajas / Pallet	40

CONDICIONES

Transporte

Transporte ATP a temperatura de 0°C a 4°C. en refrigerado.

Condiciones de conservación

DE 0°C A 4°C en refrigerado. Criterio de fecha de caducidad: XXXXX (ver etiqueta).

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y FÍSICO-QUÍMICAS

Microbiológicas

Conforme a los criterios internos. **E.coli:** ≤ 10 ufc/g.
Salmonella spp: No detectado/25 g.
Listeria monocytogenes: No detectado/25g.

Físicas

Químicas

(CE) N° 1881/ 2006

Todos los productos de VACUM CARNES DE LUJO, S.L. Cumplen con los requisitos físico - químicos establecidos por la legislación vigente en materia de residuos químicos y contaminantes ambientales, y de aptitud alimentaria de sus envases.

RECOMENDACIONES DE USO

Recomendaciones de uso

Observar condiciones de conservación y vida útil. Cocinar antes de su consumo.

Vida útil

20 días.



VACUM
Supreme Spanish Meat

DESTINO

Población

Apto para la población en general excepto restricciones por religión.

ALEGACIONES NUTRICIONALES

Valores Nutricionales por 100gr

Producto Libre de Alérgenos y OMG, s.

Valor energético (KJ)	1203 KJ
Valor energético (Kcal)	290 Kcal
Grasas	24,4 gr
Grasas saturadas	10,8 gr
Hidratos de carbono	<0,50 gr
Azúcares totales	<0,50 gr
Proteínas	20,3 gr
Sal	0,17 gr

ETIQUETA

Etiqueta de la pieza



VACUM CARNES DE LUJO, S.L
Pol.Ind. MASIA DEL CONDE Calle 6, s/n
46393 LORIGUILLA +34 96 166 70 66
VALENCIA - SPAIN

F. Producción
Produktion Datum
Production date

F. Caducidad
Mindesthaltbarkeit
Expiry date
A conimer jusqu'au

Denominación de Venta Nombre del Artículo

Lote:

Nacido y Criado en /Natto
in/Born in/Né:

Sacrificado en / Macellato in
/Slaughtered in/Abattu:

Despiece en/Sezionato in/Cuted
in/Cono

Conservar a. Da conservare in frigorifero a . Store at . Conservar a.

ES
10.22143/V
CE

Peso Neto

*El código de barras depende de la información solicitada por el cliente.



LOTE

Lote

Código interno de trazabilidad.

**VACUM
CARNES
DE LUJO,SL**

Calle 6, s/n
Pol.Ind. Masía del Conde
46393 Loriguilla
Valencia - España

Realizado por:
Patricia Estévez Fernández

Aprobado por:
Jose Rosell Moro

DEPARTAMENTO DE CALIDAD

VACUM CARNES DE LUJO S.L.

ES
10.22143/ V
CE