



DENOMINACIÓN DE VENTA: VACA  
CHULETERO DE VACA 8C +12

Ref. FTPT 1082

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO ( FTPT)

## PRESENTACIÓN DE PRODUCTO



FECHA DE EDICIÓN	REVISIÓN	FECHA DE REVISIÓN	REFERENCIA FTPT	PÁGINAS
17/10/2014	7	04/0/2022	FTPT 1082	3

## DESCRIPCIÓN Y DENOMINACIÓN

### Características

Riñonada procedente de canales 100% de vacuno 100%. Animales de entre 7 y 13 años con un peso aproximado de 600 - 800 kg. Sin cuerpos vertebrales, ni canal medular.  
Conformaciones admitidas: Canales con clasificación P+ o superior. Según modelo comunitario de clasificación de bovinos pesados (legislación vigente).

### Denominación legal

Carne fresca de Vacuno

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### Características Organolépticas

Aspecto, color y olor de carnes de vaca fresca.  
Ausencia de cuerpos extraños.  
Ausencia de coágulos de sangre, hematomas.  
Ausencia de lesiones, abscesos, quistes.

## PROCESO TECNOLÓGICO

### Proceso tecnológico

Despiece, enmallado. Fresco.

## PRODUCTO ENVASADO. PRESENTACIÓN.



### Envasado

Riñonada protegida individualmente por malla blanca de algodón elástica apta para el uso alimentario.



**VACUM**  
Supreme Spanish Meat

## ENCAJADO / PALETIZADO

<b>Unidad de venta</b>	Largo	± 70cm
	Alto	± 23cm
	Ancho	± 26cm
	Peso Neto	± 15kg
	Peso Bruto	± 16kg
	<b>Caja embalaje</b>	Largo
Alto		26cm
Ancho		30,5cm
Peso Neto / Caja		± 30kg
Peso Bruto / Caja		± 31,200kg
Unidad / Caja		2
<b>Caja palet</b>	PALET Europeo	
	Largo	800mm
	Ancho	1200mm
	Alto	150mm
	Caja / Capa	3
	Cajas / Pallet	24

## CONDICIONES

<b>Transporte</b>	Transporte ATP a temperatura de 0°C a 4°C. en refrigerado.
<b>Condiciones de conservación</b>	DE 0°C A 4°C en refrigerado. Criterio de fecha de caducidad: XXXXX ( ver etiqueta).

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y FISIO-QUÍMICAS

<b>Microbiológicas</b>	Conforme a los criterios internos. <b>E.coli:</b> ≤ 10 ufc/g. <b>Salmonella spp:</b> No detectado/25 g. <b>Listeria monocytogenes:</b> No detectado/25g.
<b>Físicas</b>	Todos los productos de VACUM CARNES DE LUJO, SL. Cumplen con los requisitos químicos establecidos por la legislación vigente en materia de residuos químicos y contaminantes ambientales, y de aptitud alimentaria de sus envases.
<b>Químicas</b> (CE) N° 1881/ 2006	

## RECOMENDACIONES DE USO

<b>Recomendaciones de uso</b>	Observar condiciones de conservación y vida útil. Cocinar antes de su consumo.
<b>Vida útil</b>	45 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 17,71 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.



WWW.VACUM.ES

## 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