

**LOMO CHULETERO DE VACA**

Revisión: 8

Fecha: Abril 23

Página 1 de 3

Elabora: Coordinador de Calidad

Aprueba: Gerencia



**- LOMO CHULETERO DE VACA -**

---

INDICE

1. DENOMINACION
2. ORIGEN Y CARACTERISTICAS
3. PRESENTACION Y ENVASE-EMBALAJE
4. CONDICIONES DE CONSERVACION Y RECOMENDACIONES DE USO
5. CONDICIONES DE PRODUCCION Y GESTION DE CALIDAD
6. ALÉRGENOS Y VALORES NUTRICIONALES
7. FOTOGRAFIA

### 1.- DENOMINACION DEL PRODUCTO

**Lomo:** Pieza cárnica que procede del cuarto trasero y está situada en la región torazo-lumbar, a lo largo de la cara superior de la columna vertebral. Sus músculos fundamentales son: *Trapezio dorsal, Gran dorsal, Dentelleados (Serratus), Ileoespinal (Longissimus dorsi), Trasverso espinal, Supercostales e Intercostales. En servicio cortado habitualmente a 8 costillas.*

### 2.- ORIGEN Y CARACTERISTICAS

MATADERO ORIGEN Y SALA DESPIECE animal entero: Varios, Centro Europa

SALA DE DESPIECE (desde "pistola") Y ENVASADO: Vacunos Puente. N° R° S°: 10.22780/NA (España)

#### CARACTERISTICAS DEL ANIMAL

ANIMAL	Conformación	Estado engrasamiento
VACA	U/ R	3/ 4

El **lomo** es una pieza recubierta por una capa de tejido conjuntivo y grasa. La carne es magra, tierna y jugosa. Características de la pieza:

*Forma:* Alargada (prisma de base trapezoidal)

*Color:* La carne magra presenta color rojo brillante. La grasa de color blanco - algo amarillo.

*Brillo:* El brillo es algo húmedo y graso, vivo y limpio.

*Olor:* Olor a carne fresca.

### 3.- PRESENTACION Y ENVASE-EMBALAJE

**Etiquetado:** Cada pieza cárnica lleva la etiqueta de identificación y trazabilidad de la carne de vacuno, donde indica:

- Artículo
- Código de referencia: lote, clasificación e individuo
- "Nacido en (nombre del Estado miembro)"
- "Cebado en (nombre del Estado miembro)"
- "Sacrificado en (nombre del Estado miembro) (n° de autorización)"
- "Despiece en (nombre del Estado miembro) (n° de autorización)"
- Fecha de producción o despiece: día / mes / año
- Peso
- Nombre y dirección del distribuidor (Vacunos Puente)
- Condiciones de Conservación

Se sirve sin embalar, colgado en ganchos, o ensacadas las piezas y agrupadas en cajas de 2-3 uds.

Peso variable, en función de requisitos del cliente (20+, 23+, 25+, etc.)

El hueso del espinazo, suele quitarse, salvo solicitud contraria del cliente.

### 4. CONDICIONES DE CONSERVACION Y RECOMENDACIONES DE USO

Conservación: mantener en su envase original entre 0 °C y 2 °C hasta el momento de su empleo.

Dejar 10 minutos de oreo antes de utilizar.

Uso: Fileteado para freír, a la plancha o asar

5. CONDICIONES DE PRODUCCION Y GESTION DE CALIDAD

- ✓ Producto elaborado bajo un Sistema APPCC implantado, y complementado con Procedimientos requeridos en Norma ISO 9001.
- ✓ Para asegurar la Calidad de los productos a servir las carnes de origen son sometidas a exámenes visuales para verificar la **ausencia de restos físicos** y la **ausencia de olores, coloraciones extrañas o exudados** que pudieran denotar contaminaciones químicas o microbiológicas o envejecimiento de productos. Se sigue el mismo criterio durante todo el proceso de trabajo (despiece y envasado) de las carnes.
- ✓ El producto se sirve en vehículos refrigerados para mantenerlo por debajo de 5°C. Debe ser almacenado en refrigeración de modo inmediato tras su recepción.
- ✓ Vacunos Puente cumple con la Normativa legal en cuanto a Prevención de Riesgos y Gestión Medioambiental.
- ✓ Procesos, documentación y registros de Producción y Calidad son supervisados regularmente por los Servicios Veterinarios Oficiales de la Comunidad de Navarra.

6. ALÉRGENOS Y CONTAMINANTES.

• **ALÉRGENOS, OGMs**

- Se trata de carne de vacuno sin aditivar ni someterse a modificación alguna, trabajada en sala de despiece exclusiva de este tipo de productos. No hay sospecha de presencia de alérgenos ni OGMs.

• **CONTAMINANTES**

- El producto cumple con lo requerido en el Reglamento 1881/ 2006 en lo relativo a límites para contaminantes de carnes frescas de vacuno.

7. VALORES NUTRICIONALES

	ENERGÍA (Kcal/100 g)	HUME DAD %	PROTE ÍNA (g)	LÍPIDOS (g)	SATURA DOS (%)	MONO- INS. (%)	POLI- INSAT %	COLES TEROL(mg)
LOMO VACA	184	68	19	12	49	44	7	90

- HIDRATOS DE CARBONO: 0 (Trazas)
- SAL: < 0,1 g

8. FOTOGRAFIA

