

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

FICHA TECNICA DE PRODUCTO



LOMO CHULETERO DE VACA

Revisión: 8 Fecha: Abril 23 Página 2 de 3

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: *Trapecio dorsal, Gran dorsal, Dentelleados (Serratus), lleoespinal (Longisimus 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. Nº Rº Sº: 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) (nº de autorización)"
- · "Despiece en (nombre del Estado miembro) (nº 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. <u>CONDICIONES DE CONSERVACION Y RECOMENDACIONES DE USO</u>

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



LOMO CHULETERO DE VACA

Revisión: 8 Fecha: Abril 23 Página 3 de 3

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

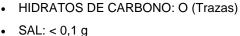
 Se trata de carne de vacuno sin aditivar ni someterse a modificación alguna, trabajada en sala de despiece exclusiva de este tipo de productos. No hay sospecha de presencia de alérgenos ni OGMs.

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



8. FOTOGRAFIA

