



Calidad alimentaria, control y etiquetado de alimentos

Inspección de la calidad Agroalimentaria-Lugo
Gonzalo J. Rodríguez Abuín

CARNE Y DERIVADOS CÁRNICOS



Reglamento (CE) 1760/2000 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de julio de 2000, que establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina y relativo al etiquetado de la carne de vacuno y de los productos a base de carne de vacuno.

Reglamento (CE) 1825/2000 de la Comisión

Real Decreto 1698/2003, de 12 de diciembre, establece las disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno.

aspectos del etiquetado de la carne de vacuno, incluido el de carne de reses de lidia y el de carne de vacuno picada.

Establece las categorias del animal o los animales de que procede la carne en función del sexo y la edad.

Regula obligaciones de las entidades operadoras necesarias para garantizar la **trazabilidad de la carne de vacuno y de los productos a base de carne de vacuno.**

➤ Indicaciones obligatorias del REGLAMENTO DE INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

➤ Además:

LA DENOMINACIÓN DE VENTA

➤ Las denominaciones de venta no son de aplicación para las carnes frescas de vacuno que se encuentren amparadas por figuras de calidad **Indicaciones Geográficas Protegidas**, siguiendo su rango de edades y las definiciones que tengan aprobadas.

Anexo 3: Categorías e denominacións de venda

Denominación de venta*	Categorías**	Sexo	Edad	Esquema
«Ternera blanca» o «Carne de ternera blanca»	V	Macho o hembra.	Menor a 8 meses.	♂ ♀ < 8 m
«Ternera» o «Carne de ternera»	Z	Macho o hembra.	Mayor a 8 meses y menor 12 meses.	♂ ♀ ≥ 8 m < 12 m
«Tenreira galega suprema»/«Ternera gallega suprema» IGP Ternera Gallega***	V Z	Macho o hembra.	Menor a 10 meses.	♂ ♀ < 10 m
«Tenreira galega»/«Ternera gallega» IGP Ternera Gallega***	V Z	Macho o hembra.	Menor a 12 meses.	♂ ♀ < 12 m
«Añojo» o «Carne de añojo»	A E	Macho o hembra.	Mayor de 12 meses hasta 24 meses.	♂ ♀ ≥ 12 m < 24 m
«Anello» o «Añojo» IGP Ternera Gallega***	A E	Macho o hembra.	Mayor o igual a 12 meses y menos de 18 meses.	♂ ♀ ≥ 12 m < 18 m
«Novillo» o «Novilla» o «Carne de novillo» o «Carne de novilla»	E B D	Macho o hembra.	Mayor de 24 meses hasta 48 meses.	♂ ♀ ≥ 24 m < 48 m
«Cebón» o «Carne de cebón»	C	Macho castrado.	Menor o igual a 48 meses.	♂c < 48 m
«Buey» o «Carne de buey»	C	Macho castrado.	Mayor de 48 meses.	♂c ≥ 48 m
«Boi galego» / «Buey gallego» IGP «Vaca Gallega»/«Buey Gallego»****	C	Macho castrado antes del año de vida	Mayor de 48 meses.	♂c ≥ 48 m
«Vaca» o «Carne de vaca»	D E	Hembra.	Mayor de 48 meses.	♀ ≥ 48 m
«Vaca galega» o «Vaca gallega» IGP «Vaca Gallega»/«Buey Gallego»****	D	Hembra que tuvo al menos una gestación.	Cualquier edad	♀p
«Toro» o «Carne de toro»	B	Macho.	Mayor de 48 meses.	♂ ≥ 48 m

** Categorías clasificación canales de bovino

- V:** Canales de animales de edad inferior a ocho meses
Z: Canales de animales de 8 meses a menos de 12 meses
A: Canales de machos sin castrar de 12 meses a menos de 24 meses.
B: Canales de otros machos sin castrar de 24 meses o más.
C: Canales de machos castrados de 12 meses o más.
D: Canales de hembras que hayan parido.
E: Canales de otras hembras de 12 meses o más.

Legislación de referencia:

* Real Decreto 1698/2003, de 12 de diciembre, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno.

** Reglamento (UE) n° 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 y (CE) n° 1234/2007: Anexo VII, Parte I, 3. Denominaciones de venta; Anexo IV, II Categorías.

*** ORDEN de 23 de junio de 2017 por la que se aprueba el Reglamento de las indicaciones geográficas protegidas Ternera Gallega y Vaca e Boi de Galicia/Vaca y Buey de Galicia y ... Pliegos condiciones dic/2021 (<https://www.terneragallega.com>) y feb/2022 (<http://www.vacaybueydeg Galicia.com>)



- **EL NÚMERO DE REFERENCIA O CÓDIGO DE REFERENCIA** que debe relacionar inequívocamente la carne con el animal o grupo de animales de que proceda

- **MENCIÓN DE LOS ESTADOS MIEMBROS Y PAÍSES TERCEROS QUE INTERVIENEN:**
 - a) El nombre del Estado miembro o tercer país de nacimiento, precedido de las menciones, excluyentes entre sí, **“Nacido en” o “País de nacimiento”**.
 - b) Los nombres de los Estados miembros o terceros países en los que haya tenido lugar el engorde, precedidos de una de las siguientes menciones, excluyentes entre sí: **“Criado en” o “Engordado en” o “Cebado en” o “País de engorde”**.
 - c) El nombre del Estado miembro o tercer país en el que haya tenido lugar el sacrificio, precedido de la mención **“Sacrificado en”**, seguida del número o los números, de **AUTORIZACIÓN SANITARIA DEL MATADERO**.
 - d) El nombre del Estado miembro o tercer país en el que haya tenido lugar el despiece, precedido de la mención **“Despiece en”**, seguida del número o los números, en su caso, de **AUTORIZACIÓN SANITARIA DE LA SALA O SALAS DE DESPIECE**.

- En el caso de que animal haya permanecido menos de 30 días en el Estado miembro o tercer país de nacimiento o en Estado miembro o tercer país de sacrificio, no será necesario indicar dicho Estado miembro o tercer país en el etiquetado como país de engorde.

➤ En el caso de que la carne de vacuno proceda de animales nacidos, criados y sacrificados en el mismo Estado miembro o en el mismo tercer país, las menciones referidas al Estado miembro o tercer país de nacimiento, engorde y sacrificio se podrán sustituir por el nombre de dicho Estado miembro o tercer país precedido de la mención “Origen” y el número de autorización sanitaria del matadero.

➤ Animales de edad igual o inferior a 12 meses:

➤ **Edad de sacrificio: Hasta 8 meses** , categoría “V” cuando se trate de animales de edad inferior o igual a 8 meses, “Ternera blanca”.

➤ **“Edad de sacrificio: De 8 a 12 meses”**, categoría “Z” cuando se trate de animales de edad superior a 8 meses e inferior 12 meses, “Ternera”.

➤ CARNE DE VACUNO PROCEDENTE DE TERCEROS PAÍSES:

➤ **“origen: no UE”** y **“lugar de sacrificio: (nombre del tercer país)”**.

➤

En el caso de la **carne picada** y de los **recortes de carne**, se añadirá a las menciones anteriores, "**Carne picada de**" o, en su caso, "**Recortes de carne de**". No obstante, para la carne picada se podrá usar el término general "**Carne picada de vacuno**"

En el caso de la **carne picada** y los **recortes de carne**, las **menciones anteriores podrán ser sustituidas por las siguientes:**

La mención "**Producido en**", seguida del nombre del Estado miembro o del tercer país de elaboración. En el caso de los **recortes de carne** se indicarán además el número de autorización sanitaria del establecimiento de elaboración.

El nombre del Estado miembro o tercer país en el que haya tenido lugar el sacrificio, precedido de la mención "**Sacrificado en**" o "**País de sacrificio**".

Los países de nacimiento y engorde de los animales cuando no coincidan con el país de producción o elaboración de la carne picada.

-En el caso de la **carne despiezada sin preenvasar expuesta para la venta a la persona consumidora final**, cuando los países de nacimiento, de engorde y de sacrificio sean diferentes, las carnes de los animales se **expondrán claramente separadas según su origen**.

En este caso, se deberá disponer de la información de los **números de autorización sanitaria del matadero y sala de despiece** o, para su comunicación a las personas consumidoras finales que la soliciten.

-La información referente a la **edad del sacrificio de animales de 12 meses o menos**, podrá ser **sustituida** en cualquiera de las fases de la producción y comercialización, **excepto en el punto de venta a la persona consumidora final**, por la letra de **la categoría "V" o "Z"**

-**Para la carne de vacuno picada y los recortes de carne** se indicarán, al menos, las menciones anteriores sobre el número o **código de referencia** y las anteriores .

Aplicación en el etiquetado de la carne picada que, contenga **mezcla de carne de vacuno** con otras especies animales, cuando el **contenido de carne de vacuno sea superior al 50%**.

La **carne de vacuno importada en la Unión Europea de terceros países**, en la que no esté disponible la información prevista , llevará en la etiqueta la indicación "**Origen: no comunitario**" y "**Lugar de sacrificio: (nombre del tercer país)**". **La carne de vacuno importada en la Unión Europea de terceros países procedente de animales de edad igual o inferior a 12 meses**, deberá cumplir, en todas las fases de su comercialización y venta, lo dispuesto en la norma de etiquetado de carne de vacuno en materia de **clasificación, denominaciones de venta y etiquetado**.

En todos los casos se indicará el **nombre completo del Estado miembro o tercer país**.

Trazabilidad o rastreabilidad de la carne de vacuno, el sistema que garantiza una relación entre la identificación de la carne y el animal o los animales de que procede a través de todas las etapas de producción, transformación, distribución y venta de la carne de vacuno

1 -En el matadero

2- En todas las fases de producción, comercialización y venta, en el punto de venta,

3-en los productos no preenvasados, se suministrará la información obligatoria del etiquetado de acuerdo con lo establecido para la información alimentaria facilitada a la persona consumidora, bien por escrito y de manera visible sobre las carnes, o bien en un lugar próximo a las mismas.

4- Cada establecimiento incorporará a la etiqueta únicamente las menciones que le correspondan de acuerdo con su actividad según su autorización sanitaria

5-Todos los agentes económicos además de cumplir con el sistema de etiquetado, dispondrán, en las diversas fases de producción y venta, de un sistema de registro completo de entradas y salidas que contenga, al menos, los datos que figuran en el Anexo III del Real Decreto 1698/2003, de 12 de diciembre. Los registros establecidos se conservarán por un periodo mínimo de 3 años, excepto para los establecimientos de venta a la persona consumidora final, que se conservarán como mínimo durante 1 año.

6-Los agentes económicos y las organizaciones deberán transmitir a lo largo de toda la cadena de comercialización los datos de edad y sexo necesarios a efectos de correcta aplicación de las denominaciones de venta establecidas

Las Piezas de la Carne de Vacuno



Ministerio de Agricultura y Gananía
Instituto Nacional de Desarrollo y Promoción de la Industria de la Carne

www.invac.org



Aguja
CATEGORÍA 1B
Características de calidad: Carne roja, magra y compacta.
Usos culinarios: Se utiliza para preparar hamburguesas, salchichas, carne molida, etc.
Laminación: Se laminan en lonjas para preparar carpas, etc.



Aleta
CATEGORÍA 2
Características de calidad: Carne roja, magra y compacta.
Usos culinarios: Se utiliza para preparar carpas, etc.
Laminación: Se laminan en lonjas para preparar carpas, etc.



Babilla
CATEGORÍA 1A
Características de calidad: Carne roja, magra y compacta.
Usos culinarios: Se utiliza para preparar carpas, etc.
Laminación: Se laminan en lonjas para preparar carpas, etc.



Brazuelo
CATEGORÍA 2
Características de calidad: Carne roja, magra y compacta.
Usos culinarios: Se utiliza para preparar carpas, etc.
Laminación: Se laminan en lonjas para preparar carpas, etc.



Cadera
CATEGORÍA 1A
Características de calidad: Carne roja, magra y compacta.
Usos culinarios: Se utiliza para preparar carpas, etc.
Laminación: Se laminan en lonjas para preparar carpas, etc.



Carrillada
CATEGORÍA 3
Características de calidad: Carne roja, magra y compacta.
Usos culinarios: Se utiliza para preparar carpas, etc.
Laminación: Se laminan en lonjas para preparar carpas, etc.



Contra
CATEGORÍA 1A
Características de calidad: Carne roja, magra y compacta.
Usos culinarios: Se utiliza para preparar carpas, etc.
Laminación: Se laminan en lonjas para preparar carpas, etc.



Costillar
CATEGORÍA 2
Características de calidad: Carne roja, magra y compacta.
Usos culinarios: Se utiliza para preparar carpas, etc.
Laminación: Se laminan en lonjas para preparar carpas, etc.



Culata de Contra o Contratapa
CATEGORÍA 1B
Características de calidad: Carne roja, magra y compacta.
Usos culinarios: Se utiliza para preparar carpas, etc.
Laminación: Se laminan en lonjas para preparar carpas, etc.



Espaldilla o Espalda
CATEGORÍA 1B
Características de calidad: Carne roja, magra y compacta.
Usos culinarios: Se utiliza para preparar carpas, etc.
Laminación: Se laminan en lonjas para preparar carpas, etc.



Falda
CATEGORÍA 1
Características de calidad: Carne roja, magra y compacta.
Usos culinarios: Se utiliza para preparar carpas, etc.
Laminación: Se laminan en lonjas para preparar carpas, etc.



Llana
CATEGORÍA 2
Características de calidad: Carne roja, magra y compacta.
Usos culinarios: Se utiliza para preparar carpas, etc.
Laminación: Se laminan en lonjas para preparar carpas, etc.



Lomo Alto o Lonja
CATEGORÍA EXTRA
Características de calidad: Carne roja, magra y compacta.
Usos culinarios: Se utiliza para preparar carpas, etc.
Laminación: Se laminan en lonjas para preparar carpas, etc.



Lomo Bajo, Chuleta o Riñonada
CATEGORÍA EXTRA
Características de calidad: Carne roja, magra y compacta.
Usos culinarios: Se utiliza para preparar carpas, etc.
Laminación: Se laminan en lonjas para preparar carpas, etc.



Morcillo Anterior, Jarrete o Venas
CATEGORÍA 2
Características de calidad: Carne roja, magra y compacta.
Usos culinarios: Se utiliza para preparar carpas, etc.
Laminación: Se laminan en lonjas para preparar carpas, etc.



Morcillo Posterior, Jarrete o Venas
CATEGORÍA 2
Características de calidad: Carne roja, magra y compacta.
Usos culinarios: Se utiliza para preparar carpas, etc.
Laminación: Se laminan en lonjas para preparar carpas, etc.



Morrillo
CATEGORÍA 3
Características de calidad: Carne roja, magra y compacta.
Usos culinarios: Se utiliza para preparar carpas, etc.
Laminación: Se laminan en lonjas para preparar carpas, etc.



Pecho
CATEGORÍA 3
Características de calidad: Carne roja, magra y compacta.
Usos culinarios: Se utiliza para preparar carpas, etc.
Laminación: Se laminan en lonjas para preparar carpas, etc.



Pescuezo o Cuello
CATEGORÍA 3
Características de calidad: Carne roja, magra y compacta.
Usos culinarios: Se utiliza para preparar carpas, etc.
Laminación: Se laminan en lonjas para preparar carpas, etc.



Pez
CATEGORÍA 1B
Características de calidad: Carne roja, magra y compacta.
Usos culinarios: Se utiliza para preparar carpas, etc.
Laminación: Se laminan en lonjas para preparar carpas, etc.



Rabillo de Cadera o Punta de Cadera
CATEGORÍA 1B
Características de calidad: Carne roja, magra y compacta.
Usos culinarios: Se utiliza para preparar carpas, etc.
Laminación: Se laminan en lonjas para preparar carpas, etc.



Rabo
CATEGORÍA 3
Características de calidad: Carne roja, magra y compacta.
Usos culinarios: Se utiliza para preparar carpas, etc.
Laminación: Se laminan en lonjas para preparar carpas, etc.



Redondo
CATEGORÍA 1A
Características de calidad: Carne roja, magra y compacta.
Usos culinarios: Se utiliza para preparar carpas, etc.
Laminación: Se laminan en lonjas para preparar carpas, etc.



Solomillo
CATEGORÍA EXTRA
Características de calidad: Carne roja, magra y compacta.
Usos culinarios: Se utiliza para preparar carpas, etc.
Laminación: Se laminan en lonjas para preparar carpas, etc.



Tapa
CATEGORÍA 1A
Características de calidad: Carne roja, magra y compacta.
Usos culinarios: Se utiliza para preparar carpas, etc.
Laminación: Se laminan en lonjas para preparar carpas, etc.



Tapilla
CATEGORÍA 1A
Características de calidad: Carne roja, magra y compacta.
Usos culinarios: Se utiliza para preparar carpas, etc.
Laminación: Se laminan en lonjas para preparar carpas, etc.

Recién cortado

Carrefour

TERNERA GALLEGA FALDA C. P.

TERNERA de 8 a 12 meses.
Conservar entre 0-4°C
Cocinar antes de su consumo
Cocinar completamente antes de su consumo
Nacido en: ESPAÑA
Criado en: ESPAÑA
Sacrificado en: ESPAÑA 100/1400/LU
Despiece en: ESPAÑA 100/1400/LU
País de cría: ESPAÑA
País de sacrificio: ESPAÑA

Elaboración propia
9911.00054/LU
Venta directa al consumidor

Lote: **04OCT19** F. Caducidad **07OCT19**
0027 **R06M10**

Carrefour S.A. C/ Campeonzo 16-28022 MADRID

PRECIO KG/UD	PESO NETO/UD	TOTAL IMPORTE
7.45€	0.825kg	6.15€



2 969538 006152

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA
INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA
TERNERA GALLEGA
TERNERA

515532 C



FILETE T¹ R VACUNO

FILETE DE VACA

nacidos, criados y sacrificados
en ESPAÑA

Origen: España (10.17752/CC)

Despiece en: España (10.026266/M)

Nº AUTORIZACIÓN SANITARIA
DEL MATADERO

Conservar entre 0° y 5° C

Cocinar completamente antes de su consumo.

Una vez abierto, consumir antes de 1 día.



LOTE 30091931

CATEGORÍA: VACA

FECHA DE CADUCIDAD

21.10.19

PESO NETO AL ENVIAR

0,485kg

PRECIO KILO/UD

7,95

ES
10.026266/M
C.E.



TOTAL IMPORTE

3,86€

El Encinar de Humienta, S.A. - Calle 21 Parroja J1 MERCADO MADRID
Ctra. Villaverde a Valdecasas km. 3,800 - 28053 MADRID

PICANHA SUPER AA

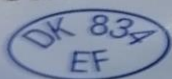


(01)95705451415370(103)002110(10)2207215

CARNE DE VACA

Nacido / Engordado en Dinamarca
Sacrificado Dinamarca
Sala de despiece Dinamarca
Lote.: 2207215
GTIN 95705451415370

DK34
DK 834



6600 VEJEN DINAMARCA

CONSERVAR A +2°C MAX

CALIDAD ANTE TODO

CONSUMIR 05.04.22
ANTES DE

FECHA DE 15.02.22
PRODUCCION

REFRIGERA

957

PICANHA VACA AA VACI

2.1 40kg



0312012456002140071845





**ENTRECOT TERNERA PIEZA
ENTERA KG**

14,99 €

006099
IWA Includido
El kilo le sale a 14,99€

**ENTRECOT DE TERNERA
KG**

11,99 €

006098
IWA Includido
El kilo le sale a 11,99€



**CHULETON DE TERNERA
KG**

9,95 €

006100
IWA Includido
El kilo le sale a 9,95€



FILETE DE TERNERA 1A KG

8,99 €



IVA incluido
El kilo le sale a 8,99€



Nº CANAL (SLAUGHTER number):	36573	
Nº CROTAL (EARTAG number):	ESO41110365115	
F. MATANZA (SLAUGHTER date):	13/07/2022	F. NACIMIENTO (BIRTH date):
SACRIFICADO (SLAUGHTER):	10.02885/LU	CLASIFICACIÓN (CLASSIFICATION):
PAÍS NACIMIENTO (COUNTRY BIRTH):	ESPAÑA	DR3
PAÍS ENGORDE (COUNTRY ORIGIN):	ESPAÑA	ES 10.028012/LU CR

Conservar (Keep) entre 0º y 5º C

www.carsegal.es
Carsegal S.L. C/ Marcelino Suárez 21 3º C CP 32300 O BARCO DE VALDEORRAS - Ourense - España Tlf. 982 535 716

Matadero Frigorífico MONTES DE TOLEDO S. COOP. L. ESPAÑA
45125 Pulgar (Toledo) ESPAÑA
Artículo: Canal de vacuno
Orden Matanza: 6097
EAN: 95601009591537
Variedad: Vacuno
Clasificación: EU3
Peso: 307,20Kg
Ref-Crotal: FR6123989012
Nacido en: FRANCIA
Cebado en: ESPAÑA
Sacrificado en: ESPAÑA
Fecha sacrificio: 26/07/2022

Matadero Frigorífico MONTES DE TOLEDO S. COOP. L. ESPAÑA
45125 Pulgar (Toledo) ESPAÑA
Artículo: Canal de vacuno
Orden Matanza: 592
EAN: 95601009591537
Variedad: Vacuno
Clasificación: EU-3
Peso: 208,00Kg
Ref-Crotal: NL585024756
Nacido en: PAÍSES BAJOS
Cebado en: ESPAÑA
Sacrificado en: ESPAÑA
Fecha sacrificio: 04/10/2022





45125 Pulgar (Toledo)
ESPAÑA

45

Articulo: **Carne de vacuno**



Orden Matanza: **1860**

EAN: **9845678900000**

Variedad: **Vacuno**

Clasificación: **EU-3**

Peso: **269,80Kg**

Ref-Crotal: **DE1604428219**

Nacido en: **ALEMANIA**

F. Nacimiento: **24/08/2021**

Cebado en: **ESPAÑA**

Sacrificado en: **ESPAÑA**


Sacrificio: **07/10/2022**



9845678900000 DE1604428219(422)278

Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores.

Regulamento UE nº 1151/2012 do Parlamento europeo e do Consello, do 21 de novembro de 2012, sobre os réximes de calidade dos produtos agrícolas e alimenticios.



DELICATESSEN

T. +34 982 874 562
www.gallaecia.com
info@gallaecia.com

f i t

CARNES ROJAS
DE GALICIA

SOLOMILLO
DE VACA

Orde de 23 de xuño de 2017 pola que se aproba o Regulamento da Indicacións xeográficas protexidas Ternera Gallega e Vaca e Boi de Galicia/Vaca y Buey de Galicia

Decreto 124/2010, do 15 de xullo, polo que se regulan as mencións relativas á orixe ou procedencia galega no etiquetado, presentación e publicidade dos produtos alimentarios.

Indicación del país de origen o del lugar de procedencia para la carne fresca, refrigerada o congelada de porcino, ovino, caprino y aves de corral.

A) ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS EN EL HAYA TENIDO LUGAR LA CRÍA PRECEDIDO DE LA MENCIÓN «PAÍS DE CRÍA: (nombre del Estado miembro o tercer país)», de acuerdo con criterios, que varían en función de la edad al sacrificio y los tiempos de los periodos de cría ,pudiendo etiquetarse también **«País(es) de cría: varios Estados miembros de la UE» « País(es) de cría: varios países de fuera de la UE» o, «País(es) de cría: varios Estados miembros de la UE y de fuera de la UE»**

b) Estado miembro o tercer país en el haya tenido LUGAR EL SACRIFICIO PRECEDIDO DE LA MENCIÓN «PAÍS DE SACRIFICIO: (nombre del Estado miembro o tercer país)»

c) CÓDIGO DEL LOTE que identifica la carne suministrada al consumidor o a las colectividades.

- **Las indicaciones a que se refieren las letras a) y b) del apartado 1 podrán sustituirse por la mención «ORIGEN: (nombre del Estado miembro o tercer país)**
- **Excepciones para la carne picada y los recortes de carne:**
- **«Origen: UE», «País(es) de cría y sacrificio: UE», «País(es) de cría y sacrificio: no UE» , «País(es) de cría: no UE» y «País(es) de sacrificio: UE», «País(es) de cría y sacrificio: UE y no UE»**

CARACTERÍSTICAS DE LA CANAL OVINA PRODUCIDA EN ESPAÑA

- Tipo ligero:
 - Lechal: 20-40días edad; peso canal 5-6Kg
 - Ternasco: 60-90días edad; 10-12Kg. En canal
- Canales poca grasa pero suficiente
- Color rosado pálido carne





La denominación del alimento incluirá o irá acompañada de menciones sobre las condiciones físicas del mismo o sobre el tratamiento específico al que ha sido sometido (por ejemplo, en polvo, recongelado, liofilizado, ultracongelado, concentrado o ahumado) en todos los casos en que la omisión de tal información pueda inducir a engaño al comprador.

b) La fecha de duración mínima deberá ir acompañada de la indicación del período durante el cual el destinatario podrá almacenar los productos ultracongelados y la indicación de la temperatura de conservación y/o del equipo de conservación exigido.



LOGO
Marca Comercial

CHULETAS DE CORDERO

CERTIFICADO POR: Denominación: Cordero Lechal
 NOMBRE DEL ORGANISMO EXTERNO DE CONTROL: **Nacido en: España**
CTRL Sacrificado en: España (10-1440/ Av)
 Trazabilidad: SXC.HU 2586258-F
 Raza:
 Alimentación:

PRECIO K.G.O	PESO NETO
TOTAL €	



0 901234 123457



Recién
cortado

Carrefour

TERNERA GALLEGA FALDA C. P.

TERNERA de 8 a 12 meses.
Conservar entre 0-4°C
Cocinar antes de su consumo
Cocinar completamente antes de su consumo
Nacido en: ESPAÑA
Criado en: ESPAÑA
Sacrificado en: ESPAÑA 100/1400/LU
Despiece en: ESPAÑA 100/1400/LU
País de cría: ESPAÑA
País de sacrificio: ESPAÑA

Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre

Nueva regulación de higiene en la producción y comercialización de alimentos en establecimientos al por menor

Elaborado en: España

Venta directa al consumidor

Lote: 04OCT19 0027 Caducidad 07OCT19 R06M10

Carrefour S.A. C/Campo2016-28022 MADRID

PRECIO KG/UD	PESO NETO/UD	TOTAL IMPORTE
7.45€	0.825kg	6.15€



2 969538 006152



II.1. Denominaciones de calidad. Denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas.

CARNES



- 1.1.- [ORDEN DE 4 DE DICIEMBRE DE 1990](#) (BOE del 18), por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación Específica «**Carne de Avileño**» y su Consejo Regulador.
- 1.2.- [ORDEN DE 2 DE FEBRERO DE 1991](#) (BOE del 15), por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación Específica «**Pollo y Capón de la Raza Prat**» y su Consejo Regulador.
- 1.3.- [ORDEN DE 22 DE SEPTIEMBRE DE 1992](#) (BOE de 5 de octubre), por la que se ratifica la aprobación del Reglamento de la Denominación Específica «**Ternasco de Aragón**» y su Consejo Regulador.
- 1.4.- [ORDEN DE 22 DE JUNIO DE 1995](#) (BOE de 11 de julio), por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación Específica «**Carne de Morucha de Salamanca**» y de su Consejo Regulador.
- 1.5.- [ORDEN DE 18 DE ABRIL DE 1995](#) (BOE del 26) por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación Específica «**Ternera Gallega**» y su Consejo Regulador.
- 1.6.- [ORDEN DE 19 DE SEPTIEMBRE DE 1996](#) (BOE de 11 de octubre), por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación Específica «**Cordero Manchego**» y de su Consejo Regulador.
- 1.7.- [ORDEN DE 5 DE NOVIEMBRE DE 1997](#) (BOE del 18), por la que se ratifica el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida «**Lechazo de Castilla y León**» y de su Consejo Regulador.
- 1.8.- [ORDEN APA/1935/2002](#), de 15 de julio (BOE del 30), por la que se ratifica el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida "**Carne de la Sierra de Guadarrama**".
- 1.9.- [ORDEN DE 26 DE DICIEMBRE DE 2001](#) (BOE de 15 de enero de 2002), por la que se ratifica el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida "**Ternera de Navarra o Nafarroako Aratxea**" y de su Consejo Regulador.
- 1.10.- [ORDEN APA/161/2002](#), de 17 de enero (BOE del 31), por la que se ratifica el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida "**Ternera de los Pirineos Catalanes**".

1.11.- [RESOLUCIÓN DE 11 DE NOVIEMBRE DE 2008](#) (BOE de 23 de enero de 2009), de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se concede la protección nacional transitoria a la modificación de la indicación geográfica protegida "**Euskal Okela o Carne de Vacuno del País Vasco**".

1.12.- [ORDEN DE 4 DE OCTUBRE DE 2001](#) (BOE del 19), por la que se ratifica el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida "**Ternera Asturiana**".

1.13.- [ORDEN APA/1182/2002](#), de 9 de mayo (BOE del 28), por la que se ratifica el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida "**Carne de Cantabria**" y su Consejo Regulador.

1.14.- [ORDEN APA/1413/2002](#), de 23 de mayo (BOE de 12 de junio), por la que se ratifica el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida "**Cordero de Navarra**" o "**Nafarroako Arkumea**" y de su Consejo Regulador.

1.15.- [ORDEN APA/2423/2002](#), de 18 de septiembre (BOE de 3 de octubre), por la que se ratifica el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida "**Ternera de Extremadura**".

1.16.- [RESOLUCIÓN DE 29 DE ENERO DE 2009](#) (BOE 3 de marzo), de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se concede la protección nacional transitoria a la indicación geográfica protegida "**Cordero de Extremadura**".

1.17.- [RESOLUCIÓN DE 4 DE NOVIEMBRE DE 2011](#) (BOE del 29), de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se concede la protección nacional transitoria a la indicación geográfica protegida "**Cordero Segureño**".

1.18.- [REGLAMENTO DE EJECUCIÓN \(UE\) 2016/84](#) de la Comisión, de 20 de enero de 2016 (DOUE L 17, de 26.01.2016), por el que se inscribe una denominación en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [**Ternera de Aliste** (IGP)].

1.19.- [REGLAMENTO DE EJECUCIÓN \(UE\) 2016/929](#) de la Comisión, de 1 de junio de 2016 (DOUE L 155, de 14.06.2016), por el que se inscribe una denominación en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [**Gall del Penedès** (IGP)].





- 2.1.- [ORDEN DE 3 DE NOVIEMBRE DE 1993](#) (BOE del 30), por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen "**Jamón de Teruel**" y su Consejo Regulador.
- 2.2.- [ORDEN DE 10 DE JUNIO DE 1986](#) (BOE del 13), por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen "**Guijuelo**" y de su Consejo Regulador.
- 2.3.- [ORDEN DE 2 DE JULIO DE 1990](#) (BOE del 3), por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen "**Dehesa de Extremadura** y su Consejo Regulador". [Corrección de errores](#) en BOE de 12 de julio de 1990.
- 2.4.- [ORDEN DE 12 DE JULIO DE 1995](#) (BOE del 18), por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen "**Jamón de Huelva**" y de su Consejo Regulador. [Corrección de errores](#) en BOE de 8 de agosto de 1995.
- 2.5.- [ORDEN APA/2859/2004](#), de 2 de agosto (BOE del 25), por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación Específica "**Jamón de Trevélez**" y de su Consejo Regulador.
- 2.6.- [REGLAMENTO \(CE\) 775/2010](#), de 2 de septiembre de 2010 (DOUE L 233, de 3.09.2010), por el que se inscribe una denominación en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [**Los Pedroches** (DOP)].
- 2.7.- [REGLAMENTO DE EJECUCIÓN \(UE\) 883/2014](#), de 5 de agosto de 2014 (DOUE L 242, de 14.08.2014), por el que se inscribe una denominación en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [**Jamón de Serón** (IGP)].
- 2.8.- [RESOLUCIÓN DE 14 DE JULIO DE 2016](#) (BOE del 28), de la Dirección General de la Industria Alimentaria, por la que se adopta y se publica la decisión favorable al registro de la Indicación Geográfica Protegida "**Jamón Serrano**".



3.1.- [ORDEN DE 9 DE FEBRERO DE 1994](#) (BOE del 17), por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación Específica "**Sobrasada de Mallorca**" y su Consejo Regulador.

3.2.- [ORDEN DE 15 DE NOVIEMBRE DE 2000](#) (BOE del 28), por la que se ratifica el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida "**Botillo del Bierzo**".

3.3.- [ORDEN DE 29 DE MARZO DE 2001](#) (BOE de 17 de abril), por la que se ratifica el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida "**Salchichón de Vic/Llonganica de Vic**".

3.4.- [ORDEN APA/3881/2007](#), de 17 de diciembre (BOE del 31), por la que se ratifica el pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «**Chorizo de Cantimpalos**».

3.5.- [RESOLUCIÓN DE 24 DE JUNIO DE 2008](#) (BOE de 4 de agosto), de la Dirección General de Industrias y Mercados Alimentarios, por la que se concede la protección nacional transitoria a la Indicación Geográfica Protegida «**Chosco de Tineo**».

3.6.- [RESOLUCIÓN DE 3 DE SEPTIEMBRE DE 2009](#) (BOE de 26 de octubre), de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se concede la protección nacional transitoria a la indicación geográfica protegida "**Chorizo Riojano**".

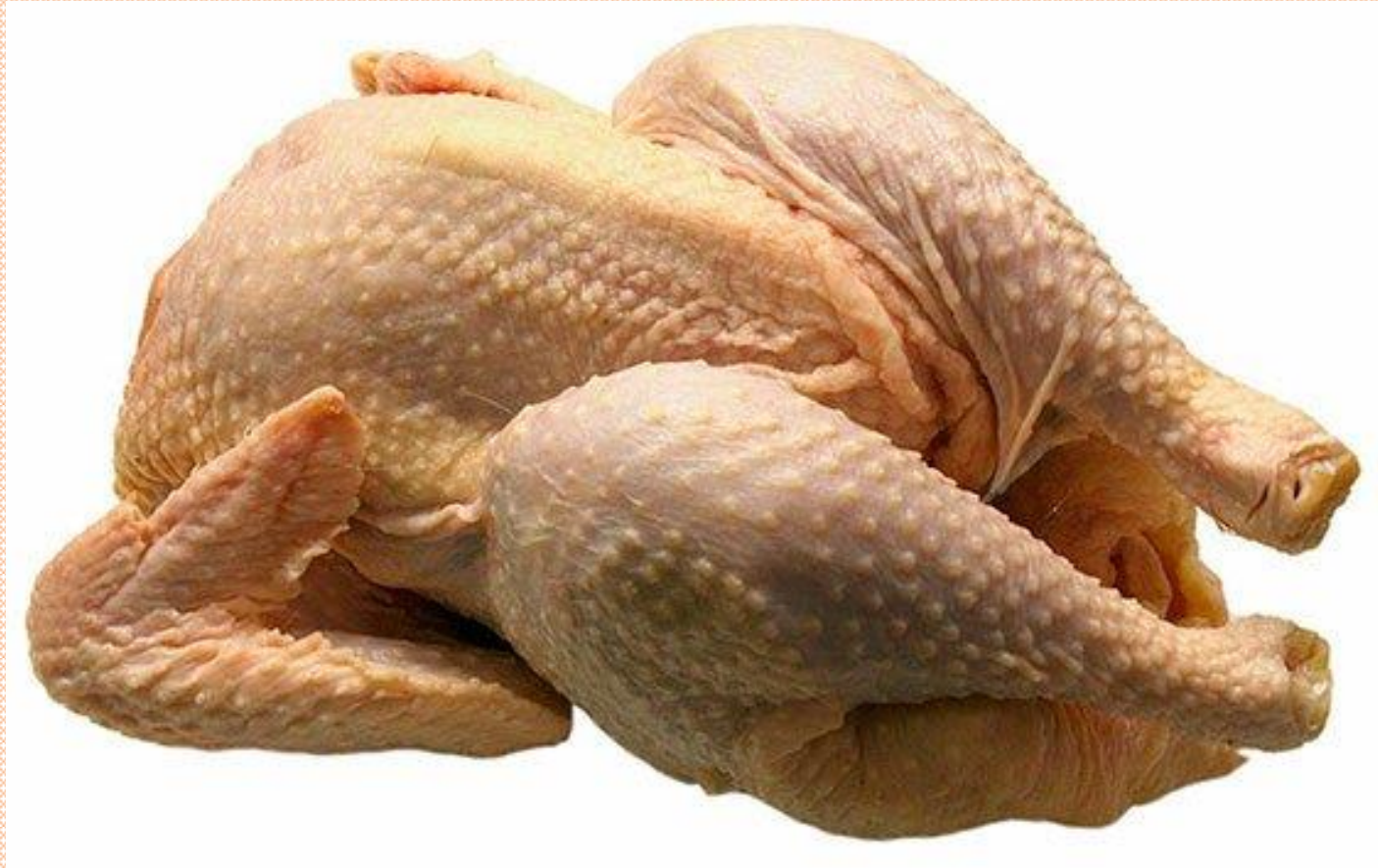


4.- OTROS PRODUCTOS CÁRNICOS

4.1.- [ORDEN DE 27 DE JUNIO DE 1994](#) (BOE de 12 de julio), por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación Específica "**Cecina de León**" y su Consejo Regulador.

4.2.- [ORDEN DE 21 DE JULIO DE 1998](#) (BOE de 7 de agosto), por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación Específica "**Lacón Gallego**" y de su Consejo Regulador.





Artículo 1 Reglamento 543/2008

1) Canales de aves de corral

a) AVES DE CORRAL DOMÉSTICAS (*Gallus domesticus*)

Pollo de carne
Gallo y gallina
Capón
Pollito
Gallo Joven

b) PAVOS (*Meleagris gallopavo dom.*)

c) PATOS (*Anas platyrhynchos dom.*, *Cairina muschata*), pato cruzado (*Cairina muschata* x *Anas platyrhynchos*)

d) OCAS (*Anser anser dom.*)

e) PINTADAS (*Numida meleagris domesticus*)

Artículo 1

Cortes de aves de corral

- a) Medio: media canal,
- b) Cuarto: cuarto trasero o delantero obtenido por corte transversal de un medio.
- c) Cuartos traseros unidos:.
- d) Pechuga: e) Muslo y contramuslo: f) Cuarto trasero de pollo g) Contramuslo
- h) Muslo:.i) Ala y Alas unidas
- k) Filete de pechuga l) Filete de pechuga con clavícula m) Magret, maigret: filete de pechuga de los patos y ocas
- n) Carne de muslo y contramuslo de pavo deshuesada

3) Foie gras

El hígado de la oca o de patos de las especies *Cairina muschata* o *Cairina muschata* x *Anas platyrhynchos* que hayan sido cebados de tal manera que se produzca una hipertrofia celular adiposa del hígado.

Artículo 2

DEFINICIONES

Artículo 3

1. Para ser comercializadas con arreglo a lo dispuesto en el presente Reglamento, las canales de aves de corral serán puestas a la venta en una de las siguientes presentaciones:

- parcialmente evisceradas («sin intestinos», «atadas»),
- con menudillos,
- sin menudillos.

a) la categoría contemplada en el anexo XIV, parte B, punto III, apartado 1, del Reglamento (CE) nº 1234/2007;

b) el estado en el que se comercializa la carne de ave de corral,

El corazón, el cuello, la molleja y el hígado, y todas las demás partes consideradas comestibles por el mercado su ausencia deberá mencionarse en la etiqueta.

En los documentos comerciales de acompañamiento

DENOMINACIONES DE VENTA

mediante la referencia a una de las formas de presentación contempladas en el artículo 3, apartado 1, del presente Reglamento, cuando se trate de canales enteras,

mediante la referencia a la especie correspondiente, cuando se trate de cortes de aves de corral.

caso de la carne fresca de aves de corral, la fecha de duración mínima se sustituirá por la **fecha de caducidad**

Carne fresca de porcino, de ovino, de caprino y avícola ([Reglamento de Ejecución \(UE\) 1337/2013](#) de la Comisión, de 13 de diciembre de 2013, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo en cuanto a la indicación del país de origen o del lugar de procedencia para la carne fresca, refrigerada o congelada de porcino, ovino, caprino y aves de corral).

REGLAMENTO DE INFORMACION AL CONSUMIDOR , Y RESTO DE NORMATIVA .. LOTE , CONTROL DE CONTENIDO EFECTIVO,ADITIVOS

CARNE AVE CORRAL ENVASADA

la categoría prevista en el anexo XIV, parte B, punto III, apartado 1, del Reglamento (CE) nº 1234/2007;

en el caso de la carne fresca de ave de corral, el precio total y el precio por unidad de peso para su venta al por menor;

el estado en el que se comercializa la carne de ave de corral, de conformidad con el anexo XIV, parte B, punto III, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 1234/2007 y de la temperatura de almacenamiento recomendada;

el número de autorización del matadero o del centro de despiece en cuestión, de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, salvo en caso de que el despiece y el deshuesado se efectúen en el lugar de venta de conformidad con el artículo 4, apartado 2, letra d), de dicho Reglamento;

en el caso de la carne de aves de corral importada de terceros países, una mención del país de origen.

La carne de ave de corral, congelada o ultracongelada, ya envasada podrá clasificarse por **categorías de peso**

PODRÁ FIGURAR EN LAS ETIQUETAS



refrigeración por aire: refrigeración por aire frío de las canales de aves de corral,

refrigeración por aspersión ventilada: refrigeración de las canales de aves de corral por aire frío asperjado con un pulverizador o nebulizador,

refrigeración por inmersión: refrigeración de las canales de aves de corral en recipientes de agua o de hielo y agua, de acuerdo con el proceso de avance contra la corriente.

ANEXO VI

DETERMINACIÓN DE LA CANTIDAD DE AGUA RESULTANTE DE LA DESCONGELACIÓN
(Técnica de escurrido)

ANEXO VIII

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO TOTAL DE AGUA DE LOS CORTES DE AVES DE CORRAL
(Test químico)

ANEXO VII

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO TOTAL DE AGUA DE LOS POLLOS
(Test químico)

ANEXO IX

MEDICIÓN EN EL CENTRO DE PRODUCCIÓN DE LA CANTIDAD DE AGUA RETENIDA
(Control en planta)

MENCIONES RESERVADAS FACULTATIVAS

CARNE DE AVES DE CURRAL

REGULAMENTO (UE) 1308/2013 OCM

REGULAMENTO (CE) 543/2008

REGULAMENTO (UE) 1308/2013 OCM

▶ **Artigo 88. Restricións no uso das mencións reservadas facultativas:**

"1. As mencións reservadas facultativas só poderán utilizarse para describir produtos que se axusten ás condicións de uso que lles sexan de aplicación.

2. Os EE.MM. adoptarán medidas para impedir o uso fraudulento destas mencións

3. A Comisión poderá adoptar actos delegados para establecer normas adicionais."

REGULAMENTO (UE) 1308/2013 OCM

ANEXO IX MENCIONS RESERVADAS FACULTATIVAS

Tipo de Produto	Mención Reservada Facultativa
Carne de Aves de curral	<i>Alimentado con un ... % de ...</i> <i>Ganso alimentado con avea</i> <i>Extensivo en interior</i> <i>Campeiro</i> <i>Campeiro tradicional</i> <i>Campeiro criado en total liberdade</i> <i>Idade no momento do sacrificio</i> <i>Duración da fase de engorde</i>

CARNE DE AVES DE CURRAL

REGULAMENTO (CE) 543/2008

► *Artigo 11*

1. Para indicar os sistemas de cría, agás o ecolóxico, so poderán utilizarse os citados no anexo IX do R(UE) 1308/2013

- a) Alimentado con un ... % de ...*
- b) Ganso alimentado con avea*
- c) Extensivo en interior*
- d) Campeiro*
- e) Campeiro tradicional*
- f) Campeiro criado en total liberdade*
- g) Idade no momento do sacrificio*
- h) Duración da fase de engorde*

Estes termos poderán completarse con indicacións particulares dos respectivos sistemas de cría

CARNE DE AVES DE CURRAL

REGULAMENTO (CE) 543/2008

▶ **Artigo 11**

Cando na etiqueta da carne de patos e ocas criados para a produción de “foie gras” se indique que se trata de cría en liberdade, deberá figurar tamén a mención de “procedente de la producción de foie gras”

A idade do ave no momento do sacrificio ou a duración da fase de engorde, só poderán indicarse cando se utilice un dos termos incluídos no anexo IX do Regulamento (UE) 1308/2013 e se trate de idades iguais ou superiores ás indicadas nas letras c), d) ou e) do cadro que figura recollido como anexo IX do R(UE) 1308/2013

▶ **Artigo 12**

Os matadoiros autorizados para utilizar os termos mencionados no artigo 11, estarán sometidos a un réxime especial.

CARNE DE AVES DE CURRAL

REGULAMENTO (CE) 543/2008

Terán un rexistro independente para cada sistema de cría, cos seguintes datos:

- Nome e domicilio dos avicultores
 - Número de aves criado por cada produtor
 - Número e peso das aves entregadas e transformadas
 - Datos das vendas
-
- Os produtores das aves mencionadas levarán rexistros autorizados con detalle do número de aves por sistema de cría e das vendas.
 - Os produtores de aves con sistemas de cría ao aire libre levarán ademais, rexistros nos que se indique a primeira vez na que as aves saíron ao exterior.
 - Os fabricantes e abastecedores de pensos para animais con indicacións de tipo de alimentación, levarán un rexistro no que conste a composición de ditos pensos.

REGULAMENTO (CE) 543/2008

- As salas de incubación levarán un rexistro de aves das estirpes consideradas de crecemento lento que se teñan subministrado aos operadores para os sistemas de cría de "*campero tradicional*" e "*campero criado en total liberdade*"
- Detállanse tamén os tipos de controis a que deben someterse os anteriores e a frecuencia de ditos controis.

► **Artigo 13**

No control dos sistemas de cría detallados, os organismos designados polos EE.MM.(certificadoras) axustaranse aos criterios establecidos pola norma europea UNE-EN/45011 (actual ISO/IEC 17065).

Estes organismos deben ser autorizados e controlados polas autoridades competentes.

REGULAMENTO (CE) 543/2008

ANEXO V

Condições establecidas no artigo 11:

a) *"Alimentado con un...% de..."*

A referencia aos seguintes ingredientes particulares do penso só se poden facer cando:

- No caso de cereais, supoñan un mínimo do 65% en peso do penso subministrado, durante a maior parte do periodo de engorde, e non incluír mais dun 15% de subprodutos de cereais. Se referimos un cereal particular, a cantidade representará polo menos o 35% e se se trata do millo, o 50%.
- No caso de leguminosas e verdura de folla verde, suporán un mínimo do 5%
- No caso de produtos lácteos suporán un mínimo do 5%, na fase final de engorde

b) *"Extensivo en interior"*

- Polos: 15 aves e un máximo de 25Kg/m² e ≥ 56 días
- Pavos: 25Kg/m² e ≥ 70 días

REGULAMENTO (CE) 543/2008

c) "Campero"

- A concentración no galiñeiro e a idade no momento do sacrificio =
"Extensivo en interior"
- Cando durante ao menos a metade da vida as aves teñen saída ao aire libre con vexetación na maior parte con superficie $\geq 1\text{m}^2$ por polo, 2m^2 por pato e 4m^2 por pavo
- Cando a fórmula alimentaria no período de engorde conteña un mínimo do 70% de cereais
- Se hai trampillas de saída no edificio, unha lonxitude mínima de $4\text{m}/100\text{m}^2$ de edificio

REGULAMENTO (CE) 543/2008

d) "Campero tradicional"

- Concentración no galiñeiro por m².

Polos: 12 aves e máximo 25Kg de peso vivo

Pavos: 6,25 aves (ata 7 semanas de idade = 10) e máximo 35Kg pv

- Se hai trampillas de saída no edificio a lonxitude mínima será de 4m/100m² de edificio

- Cando as aves engordadas pertenzan a unha estirpe recoñecida como de crecemento lento

- Cando a fórmula alimentaria na fase de engorde inclúa polo menos un 70% de cereais

- As idades de sacrificio serán como mínimo:

- 81 d polos
- 98 d pavas
- 126 d pavos

- O período final de engorde en xaula non supere 15d/polos > 90d

e) "*Campero criado en total libertad*"

- As mesmas condicións do *campero tradicional* pero as aves terán acceso continuo durante o día a espazos ao aire libre de superficie ilimitada

MODIFICACIÓN DEL R 543/2008

Normas de comercialización de carne de aves de corral

Artículo 2.2

-Incluyen nuevos cortes:

-Eliminan el corte : *"n) Carne de muslo y contramuslo de pavo deshuesada"*

Artículo 3

-Incluyen:
"marketing"

Artículo 4.



Se incluye nuevamente
" without glibets"

Artículo 6.

Simplifica. La clasificación por clase A y B de canales de aves de corral ya envasada pasa a ser OPCIONAL

NO sólo los mataderos
autorizados pueden utilizar las
menciones reservadas facultativas
Sino que se modifica por
OPERADORES ALIMENTARIOS

Extensivo en interior
se podrá denominar
cómo el sector
"quiera"



PROCEDIMIENTO

Protegen los
términos:
campero, campero
tradicional,
campero criado en
total libertad

En el Anexo I :

Para la determinación de la cantidad de agua resultante de la descongelación: Se elimina la técnica de escurrido
Solo se considera: el test químico

En el Anexo IV :

Se incluyen los requisitos de los laboratorios nacionales de referencia.
La lista de LNR se publicará en la web de la Comisión



POLLO GRAN CUK CERTIFICADO

Pollo certificado. Pollo con un sistema de crianza certificado.

Pollo criado sin tratamiento antibiótico certificado por SGS

Organismo externo certificador de todo el proceso: SGS.

Trazabilidad.

Alimentación totalmente vegetal con un mínimo del 65% de cereales, siendo el 50% maíz.

Color amarillo gracias al alto porcentaje de maíz en su alimentación.

Menor densidad en granja.





POLLO

ALIMENTADO CON UN 50% DE MAÍZ*

Minimo 56 días de vida*

CUARTO TRASERO CERTIFICADO

Fecha de caducidad:
14.09.22

R10

Peso neto:
1,087kg

P.V.P.

5,33€

Precio/Kilo:
4,90

Ng

CUARTO TRASERO DE POLLO

POLLO VALL COMPANYS

Mínimo 56 días de vida*

Producto fresco. Categoría A. Conservar de 0 °C y 4 °C.

Origen España. Envasado en atmosfera protectora.

Una vez abierto el envase consumir en 24 horas.

Cocinar completamente (75 °C) antes de su consumo.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios **Por 100 g**

Valor energético **639 KJ**
153 Kcal

Grasas **8.2 g**
de las cuales saturadas **2.5 g**

Hidratos de carbono **0.9 g**
de los cuales azúcares **0 g**

Proteínas **19 g**

Sal **0.23 g**

Lote:

022249

Peso neto:

1,087kg



ES
10.027770/PO
CE

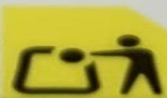


Vall Companys

Vall Companys
Travesera de Gracia 18 - 20, 4ª planta
08021 Barcelona



www.mercadona.es



Alimentado con pienso 100 % vegetal,
complementado con vitaminas y
minerales.

*Alimentado con un mínimo de 65%
de cereales, al menos un 50% de maíz

*Menciones certificadas por OCA



Pollo Campero*



- ✓ Criado sin tratamientos antibióticos
- ✓ Alimentados con un 70% de cereales siendo el 50% maíz*
- ✓ Criado en Galicia

*Menciones certificadas conforme al Rto. CE 543/2008



En el caso de los cereales, supongan, como mínimo, el 65 % del peso de la fórmula alimentaria que se haya administrado durante la mayor parte del período de engorde, la cual no podrá incluir más de un 15 % de subproductos de cereales; no obstante, cuando se haga referencia a un cereal en particular deberá representar al menos el 35 % de la fórmula alimentaria empleada y, si se trata de maíz, al menos el 50 % de la misma. ANEXO V RGTO 543/2008

JAMONCITOS

ENVASADO ATMÓSFERA PROTECTORA
 PRODUCTO FRESCO / CATEGORÍA A.
 CONSERVESE ENTRE 0° Y 4°C.
 CONSUMIR COCINADO COMPLETAMENTE.

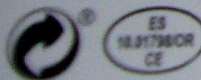
Envasado en España por
 Coren S.C.G.,
 Centro de Procesado Avícola, para:

Centros comerciales Carrefour, S.A.
 C/ Campezo 16 - 28022 Madrid.
 Tel. 914 908 900

fecha de caducidad 11.10.19

Precio kg. 7,90€
 Peso Neto 0,512kg

L: 92748381 R: 10111C
 IMPORTE 4,68€
 TOTAL







Por lo tanto, y en relación con las menciones concretas objeto de consulta:

- **Pollo de Antaño**
- **Pollo de la Huerta**
- **Pollo de/de la Aldea**
- **Pollo Rural**
- El criterio técnico de esta unidad es que todo este tipo de menciones se utilizan para hacer una referencia indirecta y sutil a la manera en que se han criado los animales, por lo que entrarían en conflicto con la norma de comercialización de la carne de ave.



Pollo

De Corral

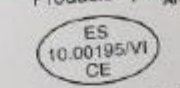
- ✓ CRIADO EN GALLINERO CON SALIDA LIBRE.
- ✓ NUESTROS POLLOS DE CORRAL ESTÁN CRIADOS CON UNA ALIMENTACIÓN 100% VEGETAL.
- ✓ ESTÁN ALIMENTADOS CON UN MÍNIMO DE 70% DE CEREALES Y PARA ENSALZAR SU MÁXIMO SABOR, NOS COMPROMETEMOS A QUE EL 50% DE SU DIETA SEA MAÍZ.

PECHUGA DE POLLO
CORRAL

Envasado en atmósfera protectora
Categoría A
Producto fresco, conservar entre 0 y 4° C.
Origen: España
Fecha de caducidad

Lote		16/09/2019
Precio Kg.	Peso Kg.	Importe total
9,95	0,262	2,61 €

Producido por ARPISA



Ctra. Vitoria-Logroño, Km 26,700
01211 Berantevilla (Alava)





BIENESTAR ANIMAL

POLLO
DE CORRAL

Campero



2600462005216

LUCUS MARKET, S.L. UNIPERSONAL

RÚA INDUSTRIA, 111 PG. O CEAO



POLLO EXTRA KILO

CONSERVAR ENTRE 0-4°C

País cría: ESPAÑA

País sacrificio: ESPAÑA

Nº trazabilidad: 992204500005



Fecha caducidad: 19/02/2022

PESO Kg	PRECIO €/Kg	IMPORTE €
2,020	2,58	5,21



2600462005216

LUCUS MARKET, S.L. UNIPERSONAL

RÚA INDUSTRIA, 111 PG. O CEAO

ES
40.02043/LU
CE

POLLO EXTRA KILO

CONSERVAR ENTRE 0-4°C

País cría: ESPAÑA
País sacrificio: ESPAÑA
Nº trazabilidad: 992204500005



Fecha caducidad: 19/02/2022

PESO Kg	PRECIO €/Kg	IMPORTE €
2,020	2,58	5,21

El calificativo “EXTRA” no está contemplado entre los nombres y términos a que se refiere el Art.4 del R CE 543/2008 de la Comisión de 16 de junio, por lo que puede dar lugar a confusión sobre una categoría de pollo inexistente.

-Falta la indicación del lote.

-Falta la categoría a que se refiere el Art.5.4.a) del R UE 543/2008: Clase A/B

-Falta la mención del estado de la carne: “Fresca” (Art.5.4.c)

-Falta la indicación del nº de autorización del matadero/sala de despiece (Art.5.4. d)

CREADO con ALIMENTOS

CUK

AS Y MINERALES

de
- GRUPO SADA -



galicia
calidade

POLLO
Criado sin Tratamientos
Antibióticos

* Reglamento (CEE) n.º 1412/2008
N.º 019401.02/CP



CERTIFICADO POR
AENOR

Sin POLLO
TRATAMIENTO
ANTIBIÓTICO



*65% de cereales siendo un 50% maíz

SOLOMILLOS DE POLLO

Fecha de Caducidad: Lote: 010156120101

05/02/23

Lote web: 053326

Peso:

Precio/kg:

PVP:

0,342kg

13,65€

4,67€

SOLOMILLOS DE POLLO

Valores nutricionales medios
por 100g de producto comestible

Valor energético (kJ/kcal):	478/113	
Grasas (g):	2.6	
de las cuales saturadas (g):	0.6	13
Hidratos de carbono (g):	0	
de los cuales azúcares (g):	0	
Proteínas (g):	23	06
Sal (g):	0.11	



Una vez abierto
consumir en 36h

Ver video explicativo



- Origen España
- Conservar entre 0°C y 4°C
- Cocinar completamente (75°C) antes de su consumo
- Envasado en atmósfera protectora
- Producto fresco - Categoría A

www.sadagrupo.com www.pollocuk.com
Inf. al consumidor: info@sadagrupo.com
www.animalwelfare.com

ES
10.00431/LU
CE



Grupo SADA p.a., S.A.
Lugar de la Iglesia, 30
Duarria, 27269.
Castro de Rei (Lugo)



- Figura como denominación de venta “**SOLOMILLOS DE POLLO**”, esta denominación no figura entre los cortes de ave de corral que contempla el Art.1.2 del R CE 543/2008 de 16 de junio (DOUE 17 de junio).

insuficientemente descriptiva por cuanto no especifica el nombre de la pieza ni el corte dado.



Pechuga de pollo vegano "El Gran Capo" The Vegetarian Butcher 180g

4,99€

(27,72€/KILO)

[Añadir a la cesta](#)



[Añadir a la lista](#)

[Ver más información](#) ▼

Asimismo, una declaración como "pechuga de pollo vegana" podría considerarse información alimentaria engañosa en el sentido del artículo 7 del Reglamento 1169/2011.

Por todo ello, no se podrá utilizar la terminología que haga referencia a "pollo" ni a cortes tales como "pechuga" en aquellos productos que no se ajusten a la definición y por tanto que no estén hechos con aves de corral ya que son contrarios a la normativa de comercialización de la Unión Europea.



CALIDAD Y ORIGEN
Carrefour

Conejo

Criados en las mejores granjas españolas

Alimentación 100% vegetal

Respeto de los ciclos naturales de crecimiento



Nuestros valores.

ORIGEN ESPAÑA

MEDIO CONEJO TROCEADO

ES
10.05576/PO
CE

FREIR - GUIJAR - HORNO - PARRILLA

Cocinar completamente antes de su consumo

Envasado en atmósfera protectora



CONSERVAR ENTRE 0° Y 4° C.

FECHA DE CADUCIDAD
11.10.19
R10M10

PESO NETO

0,697kg

TOTAL IMPORTE

4,25€

LOTE
42581

PRECIO / KILO
6,10€



IDEAL PARA CONGELAR



Envasado en España por
COGAL S. Coop. Gallega para
Centros Comerciales Carrefour S.R.

Centro Comerciales Carrefour, S.A. C/ Campezo, 16 2801

Tel: 914 906 50

DERIVADOS CÁRNICOS

A photograph showing a whole cured sausage on the left and several slices of the same sausage arranged on a white cutting board to the right. The background is a kitchen setting with a stainless steel sink and a faucet.

Real Decreto 474/2014 por el que **se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos** .

La norma de calidad es de aplicación a **todos los derivados cárnicos elaborados y comercializados en España**, sin perjuicio de lo establecido en la cláusula de reconocimiento mutuo.

**Disposición
adicional
primera**

La Norma no se aplica a los derivados cárnicos legalmente fabricados o comercializados de acuerdo con otras especificaciones en otros EEMM de la Unión Europea, o en países del AELC o del Espacio Económico Europeo (EEE), ni a los Estados que tengan un acuerdo de asociación aduanera con la Unión Europea.

Tampoco es de aplicación a aquellos derivados cárnicos que, estando dedicados a la exportación y no cumpliendo la norma de calidad, lleven en caracteres bien visibles la palabra **“Export”**.

Estos productos no podrán comercializarse ni consumirse en España.

Según el tratamiento al que fueron sometidos (título primero del Real Decreto 474/2014) se clasifican en :

Tratados térmicamente: Los derivados cárnicos tratados por calor son los derivados productos cárnicos elaborados con carne, a los que se les puede añadir sangre, grasa o despojos, que sufrieron un tratamiento térmico suficiente en su fabricación para alcanzar, na su parte interna, una coagulación parcial o total de sus proteínas. Además pueden ser sometidos a tratamientos de ahumado o de maduración.

Derivados cárnicos esterilizados

Son aquellos sometidos a tratamiento térmico o equivalente, que no requiere refrigeración para su conservación. nos reunimos con productos como los siguientes: **jamón cocido, conservas de embutidos, conservas picadas, Conservas magras de cerdo, foie gras, foie parfait , paté.**



Derivados cárnicos pasteurizados

Son los sometidos a tratamiento térmico de pasteurización, ya sea por cocción u otro tratamiento térmico equivalente, que no requieren refrigeración para su conservación. **jamón cocido, paleta cocida, lomo cocido, pechuga de pavo cocida, cerdo cocido, mortadela, troceado, magro de cerdo, chorizo, salchichas cocidas, cabeza de el jabalí, los chicharrones.**



Derivados cárnicos con tratamiento térmico incompleto

Son sometidos a tratamiento térmico suficiente para conseguir, en su parte interna, una coagulación parcial de las proteínas, sin conseguir un efecto de pasteurización. Requiere refrigeración para su conservación o, en general, tratamiento culinario previo para su consumo : **lomo semicocido , panceta, tocino, morcilla y unas salchichas**



DERIVADOS CÁRNICOS NO TRATADOS TÉRMICAMENTE

Se entiende por derivados cárnicos no tratados por el calor aquellos que, son elaborados con carnes o carnes y grasa, así como otros productos alimenticios, en cuya fabricación no han sufrido ningún tratamiento o bien, han sido sometidos a un proceso de curado-maduración, acompañado o no de fermentación, de oreo, de marinado-adobado u otro proceso tecnológico no térmico, suficiente para conferirles las características organolépticas propias.

DC Curado-Madurados

DC Oreados

DC Marinado-Adobados

DC Salmuerizados

No sometidos a tratamiento

1- Tratados por el Calor

1- Esterilizados

- Piezas **jamón cocido**
- Troceados o picados **salchichas enlatadas, choped enlatado**
- Otros

2 - Pasteurizados

- Piezas **jamón cocido, paleta cocida**
- Troceados o picados **mortadelas, galantinas, choped, rouladas, lunch, butifarra, salchichas cocidas, budin de cerdo**
- Otros

3 – Tratamiento incompleto

- Piezas **cabeza de jabalí, los chicharrones y el bisbe**
- Troceados o picados **el lomo semicocido, la panceta o tocineta y el bacón**
- Otros **morcillas, algunas butifarras, los mondejos o la torteta**

4 – Curado - madurados

- Piezas
 - Jamón y Paleta Curados
 - Cecina
 - Otras
- Troceados o picados
 - Chorizos
 - Salchichón
 - Sobrasada
 - Otros **farinato, el chosco, el blanquet, la g**

2- No tratados por el Calor

5 – Oreados

- Piezas **lacón, la panceta oreada, el bacón oreado, el codillo de lacón**
- Troceados o picados **butifarra, chorizo oreado, criollo botillo y la androlla**
- Otros **algunas butifarras y algunas salchichas.**

6 – Marinados - Adobados

- Piezas **lomo adobado**
- Troceados o picados **pinchos morunos.**
- Otros **zarajos**

7 – Salmuerizados

codillo en salmuera

8 – No sometidos a ningún tratamiento

longaniza, la salchicha, la butifarra y chorizo frescos
hamburguesa burger meat

Determinaciones analíticas laboratorios relacionadas con la Norma de calidad de los derivados cárnicos y Rgto. General de etiquetado



DERIVADOS CÁRNICOS TRATADOS POR CALOR	
NO FIAMBRES (<i>Anexo I</i>)	FIAMBRES (<i>Artículo 17</i>)
Relación <u>humedad/proteína</u>	<u>Almidón</u> total (g de glucosa /100g)
Proteínas libres de <u>colágeno</u> (g/100g)	<u>Caseinatos</u> (en relación con proteínas lácteas)
<u>Azúcares solubles totales</u> (g de glucosa /100g)	Proteína de <u>soja</u> (en relación a proteínas vegetales)
<u>Almidón</u> (g de glucosa /100g)	<u>Azúcares solubles totales</u> (g de glucosa /100g)
Proteínas <u>añadidas</u> (g/100g)	
Fosfatos *	

. Jamón cocido.
Paleta cocida.
Pechuga de pavo, pollo o ave
Magro de cerdo
Con fécula «fiambre de»
– Los productos «fiambres de» y el resto de derivados cárnicos cocidos cumplirán las características mínimas del **artículo 17**.

Harinas, almidones y féculas de origen vegetal expresado en glucosa: máximo 10%, salvo en el caso de que el ingrediente caracterizante sea rico en estos elementos.

Proteínas lácteas y proteínas de origen vegetal: máximo 3%.

Azúcares solubles totales expresados en glucosa: máximo 5%.

Características físico-químicas de los derivados cárnicos

Denominación del producto	Categoría comercial	Humedad/proteína	Proteínas libres de colágeno – g/100 g	Azúcares solubles totales – g glucosa/100 g	Almidón – g glucosa/100 g	Proteínas añadidas – g/100 g
Jamón cocido.	Extra	≤ 4,13	–	≤ 1,5	Ausencia	Ausencia
Paleta cocida.	Extra	≤ 4,35	–	≤ 1,5	Ausencia	Ausencia
Jamón cocido.	–	–	≥ 14.0	≤ 2.0	Ausencia	≤ 1.0
Paleta cocida.	–	–	≥ 14.0	≤ 2.0	Ausencia	≤ 1.0
Pechuga de pavo, pollo o ave.	–	≤ 5.5	–	≤ 3.0	Ausencia	≤ 2.0
Magro de cerdo.	–	–	≥ 13.0	≤ 1,5	Ausencia	Ausencia

DERIVADOS CÁRNICOS CURADOS MADURADOS (Anexo I)	DERIVADOS CÁRNICOS ADOBADOS (Anexo I)	CARNES FRESCAS/PICADAS (Anexo VII Rgt1169/11)
Grasa (g/100g s.s.s.)	Relación humedad/proteína	Contenido en Grasa
Hidratos de Carbono (g de glucosa /100g s.s.s.)	Azúcares solubles totales (% de glucosa)	Relación colágeno/proteína (Hidroxi prolina)
Proteína Total (g/100g s.s.s.)	Proteínas Añadidas (porcentaje)	
Relación colágeno/proteína (Hidroxi prolina)		
Proteínas añadidas (g/100g)		

*Los fosfatos se piden si declara en etiquetado **“sin fofatos”** (art 20.6 “los derivados cárnicos tratados por calor podrán incorporar en el etiquetado la mención «sin fosfatos añadidos», si el **contenido de fosfatos naturales expresado en P205, es inferior o igual al calculado multiplicando el % de proteína por factor 240**

Denominación del producto	Categoría comercial	Grasa – g/100 g s.s.s.	Hidratos de carbono – g glucosa/100 g s.s.s.	Proteína total – g/100 g s.s.s.	Relación colágeno/proteína – Porcentaje	Proteínas añadidas – g/100 g
Chorizo. Salchichón.	extra	≤ 57	≤ 9	≥ 30	≤ 16	≤ 1
Chorizo sarta extra.		≤ 57	≤ 2	≥ 30	≤ 16	≤ 1
Chorizo de Pamplona.	extra	≤ 65	≤ 8	≥ 25	≤ 22	≤ 1
Salami.	extra	≤ 68	≤ 9	≥ 22	≤ 25	≤ 1
Salchichón de Málaga.	extra	≤ 50	≤ 5	≥ 37	≤ 14	≤ 1
Chorizo y Salchichón ibérico.	extra	≤ 65	≤ 5	≥ 22	≤ 25	≤ 1
Chistorra.		≤ 80	–	≥ 14	–	≤ 3
Sobrasada.		≤ 85	≤ 5	≥ 8	≤ 35	≤ 3
Chorizo y Salchichón y restos de embutidos curado-madurados.		≤ 70	≤ 10	≥ 22	≤ 30	≤ 3

Otras determinaciones a solicitar por menciones o sospecha

especie animal (ADN)

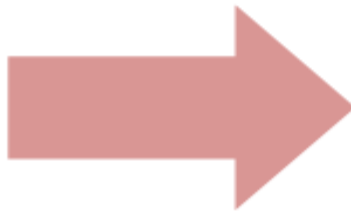
- Ante una **declaración nutricional** ("bajo en sal", "fuente natural de proteínas de propiedades saludables en el etiquetaje se solicitan analíticas ,
- **Ácido sórbico se considera un aditivo** en derivados cárnicos *crudos curados se declara "sin aditivos"*
- **Consulta AESAN**
- El uso de sórbico y sorbatos está justificado como **conservador de "productos cárnicos secos"** y el objetivo es proteger la pieza entera, **no solo la tripa**, y como consecuencia está presente en el mismo en el momento de su comercialización
- indicar en el etiquetado de los productos cárnicos secos con este aditivo lo siguiente: Conservante (ácido sórbico/sorbato potásico/sorbato cálcico) o conservante (E200/202/203)

En el caso de aditivos autorizados para el tratamiento de superficie, ¿a qué se refiere el término efecto tecnológico en el producto final: a la tripa tratada o a la masa del embutido crudo curado?

Reducida la actividad de agua el efecto tecnológico no importante pero el **aditivo seguirá en el producto ES ACTIVO**

DENOMINACIÓN DE VENTA:

1. La denominación de venta es el nombre del producto para los incluidos expresamente en la Norma o, en su caso:



La denominación consagrada por el uso o denominaciones habituales incluidas en el Anexo II.



La lista de denominaciones del Anexo II no es exhaustiva.

2. Para el resto de los productos, la denominación de venta será **una descripción del producto** de que se trate y de la especie o especies de animales de las que proceda la carne.

Cuando la omisión del **tratamiento** al que ha sido sometida la materia prima, pueda inducir a error al consumidor, la denominación irá acompañada de dicho tratamiento.

La denominación de venta, en su caso, irá seguida de la categoría comercial única del producto, según se indica en el Anexo I.

DENOMINACIÓN NORMA GENERAL

Denominación legal real decreto

jamón cocido, chorizo, salchichón.



Denominación habitual u consagrada polo uso (Anexoll)

Androlla, butifarra choped, etc



Denominación descriptiva : Nombre+especie+tratamiento+categoría comercial



Denominaciones de fantasía , dobles denominaciones de venta,

FALSAS DENOMINACIONES



Los derivados cárnicos contenidos en esta norma de calidad deben tener como **ingrediente esencial** alguno de los siguientes.

Carne, Tocino o grasa.

Sangre o sus componentes o ambos.

Menudencias Tripas naturales.

Ingredientes facultativos.

Espicias y condimentos, en dosis de uso limitadas por la buena práctica de fabricación.

Agua. Vinos y licores. Grasas y aceites comestibles.

Harinas, almidones y féculas de origen vegetal expres. en glucosa: máximo 10 %, salvo en el caso de que el ingrediente caracterizante sea rico en estos elementos.

Proteínas lácteas y proteínas de origen vegetal: máximo 3 %.

Azúcares solubles totales expresados en glucosa: máximo 5 %.

Gelatinas comestibles.

Otros productos alimenticios y alimentarios autorizados.

No obstante, cuando el derivado cárnico tenga, como **ingrediente caracterizante**, **cereal u otro producto vegetal**, **podrá superar los límites marcados.**

Envasado

Al vacío (60 días)



**Atmósfera
Modificada**
(35 días)



Gas de envasado

Acción Protectora

Material de envasado

Permeabilidad

Propiedades barrera

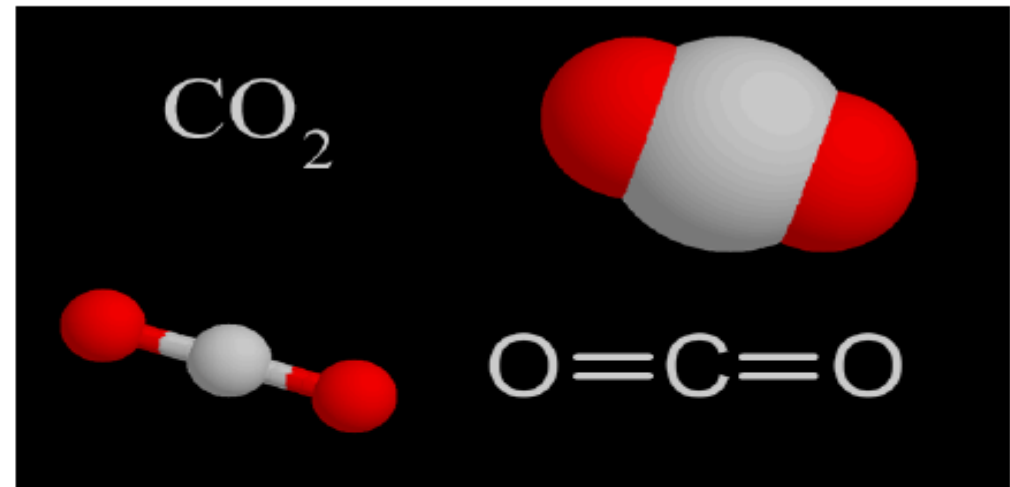
Equipo de envasado

Formato deseado

TERMOSSELLADO

Dióxido de carbono

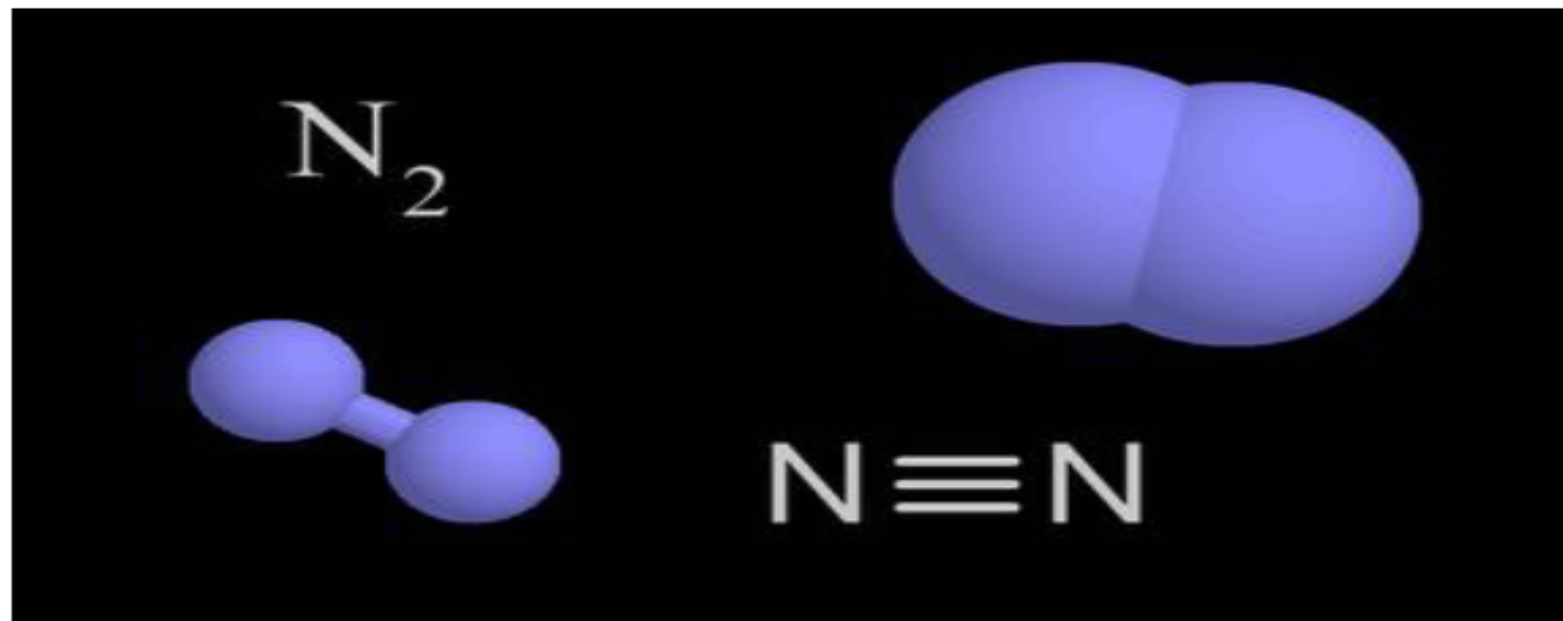
E -290



- Es el único con propiedades **bacteriostáticas**, fungicidas e insecticidas.

Nitrógeno

E - 941



Gas de **relleno**,

Compuesto inerte,

No reacciona químicamente con otras sustancias.

ADITIVOS

Colorantes

Añaden, devuelven o mantienen el **color**, consiguiendo una mejor **presentación** del derivado.

No pueden enmascarar una **adulteración**, o provocar **confusión**

Carmín Cochinilla (E-120) , carotenoides
caramelo y hemoglobina

Estabilizantes

Proporcionan y mantener **texturas** determinada.

En derivados cárnicos están relacionados con la elaboración de las salmueras y con la capacidad para **retener agua**.

Fosfato sódico (E-451) , Carragenatos (E-407)
Gomas ,

CONSERVADORES

Aumentar la **seguridad y estabilidad microbiológica**.

Inhibir el crecimiento de **microorganismos patógenos**.

Diacetato sódico (E-262) , Lactato sódico (E-326) , Nitrito Sódico (E-250) etc

Antioxidantes

Impiden, retardan o previenen la **oxidación** del aire así como procesos de **deterioro**.

Contribuyen a mejorar la **vida útil** del derivado, en este caso a nivel organoléptico.

Ascorbato Sódico (E-301) , Eritorbato Sódico (E-316) , Citrato Sódico (E-331)etc.

Potenciadores del sabor

Contribuyen a **realzar** o **exaltar** el sabor de los derivados.

No tienen efecto alguno sobre los 4 sabores de base (dulce, salado, ácido y amargo).

Glutamato Sódico (E-621)

Salvo indicación en contrario, las cantidades son máximas añadidas, expresadas en partes por millón (ppm), solos o en combinación	Embutidos curados (chorizo, salchichón, salami, emb. ibéricos, sobrasada, etc.	Lomo embuchado	Jamón y paleta curados - Cecina	Jamón y paleta cocidos - Piezas cocidas	Productos tratados por el calor - pastas de carne/pastas finas	Productos cárnicos esterilizados	Pastas y patés de hígado	Foie-grass y similares	Lomo adobado (producto cármico)	Lomo adobado (preparado de carne) otros adobados (j)	Preparados cárnicos no elaborados (salchicha fresca, chorizo fresco, etc.)	Longaniza fresca, butifarra fresca - Burger meat y breakfast sausage	Preparados envasados de carne picada fresca
Clasificación	Producto cármico	Producto cármico	Producto cármico	Producto cármico	Producto cármico	Producto cármico	Producto cármico	Producto cármico	Producto cármico	Preparado de carne	Preparado de Carne	Preparado de carne	Preparado de carne
Aditivos del Grupo I (**)	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	No	No	No	No
Gases de envasado (o)	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si
Nitritos (E-249 y E-250)	150	150	150	150	150	100	150 (s)	150 (s)	150	150	No	No	No
Nitratos (E-251 y E-252)	150	150	150	No	No	No	No	No	150	No	No	No	No
Nitratos (E-251 y E-252) Cantidad máxima residual	250 (b)	250 (a)	250 (a)	-- (c)	-- (c)	-- (c)	-- (c)	-- (c)	--	--	--	--	--
Antioxidantes (E-301, 302, 270, 325 a 327, 330 a 333) (d)	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	No (d1)	Si	QS (n)	QS (n)	QS (n)	QS (n)
Antioxidante (E-310 a E-320)	No (t)	No (t)	No (t)	No (t)	No (t)	No (t)	No (t)	No (t)	No (t)	No (t)	No (t)	No (t)	No
Antioxidante (E-392)	100	100	150	150	150	150	150	150	150	No	No	No	No
Antioxidante (E-315 y E-316)	500 (q)	500 (q)	500 (q)	500 (q)	500 (q)	500 (q)	500 (q)	500 (q)	500 (q)	No	No	No	No
Sorbatos (E-200 y E-202) y Parabenos (E-214 a E-219)	Si (e)	Si (e)	Si (e)	Si (f)	Si (f)	Si (f)	1.000	No	No (e)	No	No	No	No
Benzoatos (E-210 a E-213)	Si (e)	Si (e)	Si (e)	Si (f)	Si (f)	No (f)	No (f)	No (f)	No	No	No	No	No
Natamicina (E-235)	1mg/dm ² (g)	1mg/dm ² (g)	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No
Glutamatos (E-620 a E-625) (d)	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	No	10.000	No	No	No	No
Guanilatos e inosinatos (E-626 a E-635) (d)	500	500	500	500	500	500	500	No	500	No	No	No	No
Sulfitos (E-220 a E-228)	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	450 (u)	No
Fosfatos (E-338 a E-452)	5.000 (h)	5.000 (h)	5.000 (h)	5.000 (h)	5.000 (h)	5.000 (h)	5.000 (h)	No	5.000 (h)	No	No	No (i)	No
Emulgentes (E-401 a 407, E-410, E-412, E-413 y E-415) (d)	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	No	Si	QS (ñ)	No	No	No
Colorantes: E-100	20	20	No	No	20 (r)	No	20 (r)	No	No	No	20	20 (i)	No
E-120	100 (p)	100	No	No	100 (r)	No	100 (r)	No	No	No	100	100	No
E-150 a-d	QS	QS	No	No	QS (r)	No	QS (r)	No	No	No	QS	QS	No
E-160 a/c	20/10	20/10	No	No	20/10 (r)	No	20/10 (r)	No	No	No	10	10 (i)	No
E-160 b (v)	20 (w)	No	No	No	20 (w)	20 (w)	20 (w)	No	No	No	No	20 (w)	No
E-162	QS	QS	No	No	QS (r)	No	QS (r)	No	No	No	No	No	No
E-110 (k)	15 (l)	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No
E-124 (k)	50 (m)	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No	No

(*) Tabla informativa del contenido de los Rtos. n° 1129/2011, 232/2012 y 601/2014. Puede haber otros aditivos autorizados por el principio de transferencia. Productos curados=tratados con sales de curación. QS=Quantum satis.

(**) Se autorizan todos los aditivos de la Parte C del Anexo del Reg. 1129/2011, excepto en foie grass y similares.

(a) Posibilidad para piezas curadas en seco, con periodo mínimo de estabilización de 10 días y curación mínima de 45 días. (b) Posibilidad sólo para chorizo y salchichón tradicionales de larga curación (30 días mínimo) y sin empleo de nitritos (E-249 y E-250). (c) En algunos productos cárnicos tratados por el calor aparecen nitratos por conversión natural de los nitritos. (d) Aditivos incluidos en el Grupo I.(d1) En foie gras y similares, sólo E-300 y E-301. (e) Solo para tratamiento en superficie de productos cárnicos secos (QS) y cobertura de gelatina de curados y desecados (Sa y PHB) en un máximo de 1.000 ppm, solos o combinados. (f) Sólo cobertura gelatina productos cárnicos tratados por el calor, (Sa y PHB) máximo de 1.000 ppm, solos o combinados. (g) Solo para tratamiento en superficie de embutidos curados-secos, no estando presente a 5 mm. de profundidad. (h) Fosfatos añadidos. La cantidad máxima en producto final superará esa cifra por el contenido natural de fosfatos en la carne. (i) Salvo en burger meat y breakfast sausage. (j) Sólo lomo de cerdo adobado, pincho moruno, costilla y careta de cerdo adobadas. (k) Debe incluirse en el etiquetado "puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños". (l) Solo en sobrasada. (m) Sólo en chorizo y salchichón. (n) Sólo en preparados envasados de carne picada y preparados de carne a los que se les han añadido otros ingredientes distintos de aditivos y la sal. (ñ) Sólo preparados de carne a los que se les hayan inyectado ingredientes. (o) E-290, E-938, E-939, E-941, E-942, E-948 y E-949. (p) 200 ppm sólo en chorizo y salchichón. (q) Sólo productos curados y en conserva. (r) Sólo embutidos, pates y terrines. (s) 100 ppm en productos esterilizados (Fo > 3,00). (t) Por principio de transferencia, al estar autorizados en tocino, grasa de vacuno, ovino, aves de corral y en grasas y aceites para alimentos con tratamiento térmico o para freír. (u) Las dosis máximas se expresan como SO 2 en relación con el total, procedente de todos los orígenes; no se tiene en cuenta un contenido en SO 2 inferior o igual a 10 mg/kg o a 10 mg/l. (v) Cuando se añaden E 160b(i) (bixina de bija) y E 160b(ii) (norbixina de bija) combinados, la dosis máxima individual más elevada se aplica a la suma, pero no deben rebasarse las dosis máximas individuales. (w) Solo en Breakfast sausage, Burger Meat, embutidos cocidos, patés, terrines, luncheon meat, chorizo, salchichón, pasturmas y sobrasada

Nueva clasificación de los derivados cárnicos establecida en el Reglamento 1333/2008:

El grupo 8. Carnes queda estructurado en 3 subcategorías:

8.1	Carne fresca, excluidos los preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº 853/2004
8.2	Preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº 853/2004
8.3	Productos cárnicos

08.1	Carne fresca, excluidos los preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº 853/2004				
	E 129	Rojo Allura AG	<i>quantum satis</i>		solo a efectos de marcado veterinario
	E 133	Azul brillante FCF	<i>quantum satis</i>		solo a efectos de marcado veterinario
	E 155	Marrón HT	<i>quantum satis</i>		solo a efectos de marcado veterinario



8.1	Carne fresca, excluidos los preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº 853/2004
8.2	Preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº 853/2004
8.3	Productos cárnicos

Carne
fresca

Preparado
de carne

Producto
cárnico

No elaborado

Elaborado

alteración de la estructura interna de la
fibra muscular

La clave está en si **el grado de transformación sufrido por el derivado cárnico** ha sido suficiente para alterar o no la estructura interna de la fibra muscular y si la superficie de corte conserva las características de la carne fresca.

La nueva clasificación del grupo de carnes se alinea con las definiciones del paquete de higiene

El tratamiento al que se somete la carne no determina por sí mismo la clasificación del derivado cárnico, sino que va a depender del **grado de transformación sufrido en el momento de su comercialización.**

En función de este grado de transformación, el derivado va a poder clasificarse como **producto cárnico** o como **preparado de carne** si ha sido suficiente o no, respectivamente, para alterar completamente la carne/estructura interna de la fibra muscular.

La carga de la prueba le corresponderá **al fabricante**, que deberá demostrar que ha habido una **alteración completa de la carne/estructura interna de la fibra muscular** y que la superficie de corte no posee las características de la carne fresca para poder comercializar un derivado cárnico como **producto cárnico**.

Se reconoce la existencia de «**preparados de carne elaborados**» y se han incorporado la mayor parte de los usos que la industria había demandado para estos derivados.

Se autoriza el uso de los colorantes solicitados por la industria cárnica española en *butifarra fresca, longaniza fresca y chorizo fresco*

Se permite el principio de transferencia en los preparados de carne



MINISTERIO
DE SANIDAD, CONSUMO
Y BIENESTAR SOCIAL



COMISIÓN INSTITUCIONAL

DIRECTRICES DEL GRUPO DE TRABAJO ELECTRÓNICO “ADITIVOS EN DERIVADOS DE CARNE”

Aprobado en la Comisión Institucional del 16/10/2019

1. Objeto.

A petición de las Comunidades Autónomas en el Foro de Discusión Técnica el 29 de junio de 2016, se creó un grupo de trabajo electrónico “Uso de aditivos en derivados de carne” que ha sido coordinado por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN, entonces), iniciándose sus trabajos el pasado 4 de octubre de 2016 y finalizando los mismos en julio de 2017. Desde entonces, y en aras de la máxima transparencia y consenso, se ha realizado una consulta al sector (ANICE Y FECIC) sobre las conclusiones alcanzadas por los participantes.

En el grupo de trabajo participaron las Comunidades Autónomas de Aragón, Asturias, Cataluña, Galicia, Madrid, Murcia, Navarra y Valencia, así como el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (área de Consumo) y la Subdirección General de Promoción de la Seguridad Alimentaria.

El grupo de trabajo se fijó como objetivo, redactar un documento útil para el control oficial del uso de aditivos alimentarios. Así, mediante el estudio de 22 derivados de carne (de los cuales se aportaba la composición y fotografías de su presentación y etiquetado), se valoró la categorización y el uso correcto de aditivos. Adicionalmente, se detectaron deficiencias en el etiquetado (denominación de venta, indicación de alérgenos, etc.) que, aunque inicialmente no eran objeto de estudio, se añadieron al mismo.

El segundo grupo, los *derivados Cárnicos No Tratados por el calor* comprende una variedad muy amplia en el que se encuentran los casos más complejos de diferenciación.

- ✓ *Derivados cárnicos curado-madurados* son productos sometidos a un proceso de salazón y de curado-maduración, suficiente para conferirles las características organolépticas propias. Estos procesos de fermentación, enzimáticos y de desecación suelen alterar sustancialmente la estructura de la carne, y por lo tanto, tienen la consideración de “productos cárnicos”. Ejemplos de productos de este grupo son jamón y paleta curados, lomo embuchado y embutidos curados como chorizos, salchichones, salamis, etc.
- ✓ *Derivados cárnicos no sometidos a tratamiento*, es decir, aquellos que han sido elaborados con carne fresca, incluida la carne que ha sido troceada o picada, a la que se han añadido otros productos alimenticios, condimentos o aditivos. Pertenecen a este grupo, entre otros, las hamburguesas, *burger meat*, albóndigas, longanizas, salchichas y otros embutidos frescos. Este tipo de derivados cárnicos no lleva tratamiento, por lo que no existe una transformación, lo que los clasifica directamente como “preparados de carne”.
- ✓ *Derivados cárnicos oreados* son aquellos sometidos a un proceso de salazón o curación, seguido de un proceso de oreo suficiente para conferirles las características sensoriales propias. Requieren refrigeración para su conservación y, generalmente, tratamiento culinario previo a su consumo. Para valorar su clasificación debe considerarse la desaparición de las características de la carne fresca en toda la superficie de corte en el momento de su comercialización. Parámetros como el tiempo de oreo, el contenido en sal o la actividad de agua pueden ser determinantes para tal transformación y por tanto su categorización final.
- ✓ *Derivados cárnicos marinado-adobados/salmuerizados*, que son aquellos a los que se les aplica una mezcla de sales, especias y/o condimentos, que les confieren sus propiedades organolépticas. Para valorar su clasificación debe considerarse la desaparición de las características de la carne fresca, y por lo tanto transformación, hasta el interior, en el momento de su comercialización. Parámetros como el tiempo y tipo de marinado, o el contenido en sal pueden ser determinantes para tal transformación y por tanto su categorización final.

B- CLASIFICACIÓN EN CUANTO A ADITIVOS ALIMENTARIOS:

- 1- Si el producto resultante es *“carne fresca”*, pertenece a la **CATEGORÍA 8.1** del anexo II parte E del [Reglamento \(CE\) N° 1333/2008](#): *Carne fresca, excluidos los preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) no 853/2004*. Podrá contener tan solo los aditivos permitidos en la citada categoría alimentaria (mercado veterinario) y los de la categoría 0, ambos con sus restricciones correspondientes.
- 2- Si el producto resultante es *“preparado de carne”* pertenece a la **CATEGORÍA 8.2** del anexo II parte E del [Reglamento \(CE\) N° 1333/2008](#): *Preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) no 853/2004*. Podrá contener tan solo los aditivos permitidos en la citada categoría alimentaria y los de la categoría 0, ambos con sus restricciones correspondientes.
- 3- Si el producto resultante es *“producto cárnico”* pertenece a la **CATEGORÍA 8.3** del anexo II parte E del [Reglamento \(CE\) N° 1333/2008](#): *Productos cárnicos*. Podrá contener tan solo los aditivos permitidos en la citada categoría alimentaria y los de la categoría 0, ambos con sus restricciones correspondientes.

El Informe del Comité Científico de AECOSAN sobre métodos histológicos para la diferenciación de preparados de carne y productos cárnicos, aprobado el 21 de septiembre de 2016, concluye que “a día de hoy, estos métodos de diferenciación histológica se consideran un buen punto de partida para establecer la transición de preparado de carne a producto cárnico, pero para poder determinar su validez es necesario seguir trabajando en la identificación de métodos robustos que permitan esta valoración y/o cuantificación de las modificaciones histológicas del músculo en su transformación a carne y posterior pérdida de su estructura, no solo con métodos micrográficos, sino con otros complementarios que marquen objetivamente la desnaturalización de la proteína de la carne”.



Anexo I

Nº (*)	DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO ESTUDIADO	LISTADO DE INGREDIENTES EN ETIQUETADO	CLASIFICACIÓN ACORDADA	PRINCIPALES CONCLUSIONES
1	CHORIZO FRESCO	Carne de cerdo, pimentón, sal, especias, dextrina de maíz, emulgente E-452i, antioxidante E-316, conservador E-252, colorante E-120. Embutido en tripa natural.	Preparado de carne (08.2)	Derivado cármico no sometido a tratamiento (Artículo 15 del Real Decreto 474/2014). No cumple con la legislación de aditivos alimentarios.
2	LONGANIZA DE PAVO/POLLO FRESCA	Carne de pollo/pavo 80%, agua, fibra vegetal (guisante), sal, cereales (maíz), aceite de girasol, especias, acidulante (E 262), antioxidantes (E 300 y E 331), conservador (E 221 (sulfito)), dextrosa, colorante E 120.	Preparado de carne (08.2)	Derivado cármico no sometido a tratamiento (Artículo 15 del Real Decreto 474/2014). Cumple con legislación de aditivos. La doble denominación puede inducir a error al consumidor.
3	LONGANIZA DE MAGRO FRESCA	Carne de cerdo 80%, agua, fibra vegetal (guisante), sal, cereales (maíz), aceite de girasol, especias, acidulante (E 262), antioxidantes (E 300 y E 331), conservador (E 221 (sulfito)), dextrosa, colorante E 120.	Preparado de carne (08.2)	Cumple con la legislación de aditivos. La denominación puede inducir a error al consumidor.
4	ALBÓNDIGAS DE CERDO BURGER MEAT	Carne de cerdo (88%), agua, cereales/hortalizas (4%), fécula de patata, fibra vegetal, dextrosa, proteína de soja, especias, antioxidantes: citrato sódico y ascorbato sódico, conservador: sulfito y metabisulfito potásico, colorante carmín cochinilla,	Preparado de carne (08.2)	Derivado cármico no sometido a tratamiento (Artículo 15 del Real Decreto 474/2014). Cumple con la legislación de aditivos alimentarios. La denominación puede inducir a error al consumidor.
5	HAMBURGUESA TERNERA ASTURIANA (BURGER MEAT)	85% magro de ternera, agua, sal, vegetales/cereales (4%), dextrina, dextrosa, ajo deshidratado, antioxidantes: ascorbato de sodio, citrato trisódico; conservadores, sulfito de sodio; colorantes, ácido carmínico y especias.	Preparado de carne (08.2)	Derivado cármico no sometido a tratamiento (Artículo 15 del Real Decreto 474/2014). Cumple con la legislación de aditivos alimentarios. La denominación puede inducir a error al consumidor.

DC Tratados por el calor

Son los Derivados Cárnicos (DC) elaborados con carne, a la que se le puede añadir sangre, grasa o menudencias, sometidos a un tratamiento térmico suficiente para alcanzar, en su parte interna, una coagulación parcial o total de sus proteínas. Adicionalmente pueden ser sometidos a tratamientos de ahumado y maduración. Según el tratamiento termino utilizado pueden ser:

DC Esterilizados

DC Pasteurizados

DC con tratamiento térmico incompleto.

- **FIAMBRE DE:** derivado cárnico tratado con calor elaborada con "piezas cárnicas" (pechuga de pavo, jamón) a la que se *añadieron féculas (máximo un 10%)* . La mención York no está admitida para o fiambre de jamón cocido .

- **PRODUTOS ELABORADOS CON DIFERENTES PEZAS CÁRNICAS :** Si no hay denominación legal o consagrada por el uso, la **denominación descriptiva** incluirá las especies excepto las de cerdo

- **PRODUTOS ELABORADOS CON DIFERENTES ESPECIES CÁRNICAS :** Si no hay denominación legal o consagrada por el uso, la denominación incluirá **las especies en orden decreciente**

Si una es caracterizante (salvo o porcino) y representa más del 80% de la carne se puede incluir en la denominación de venta, únicamente a indicación de esa especie, ejemplo " choped de pavo" , incluyendo en la lista de ingredientes todas las especies .

MENCIÓN "SIN FOSFATOS": Contenido en [fosfatos naturales (P2O5) ≤ % proteína X 240]

MENCIÓN "AHUMADO": Sólo si es ahumado por **combustión de madera** e hierbas autorizadas,

HUMO líquido, extractos de humo o aromas, deberá incluir a mención "**sabor ahumado**".

- **FOI GRASS:** hígado hipertrofiado de Cairina muschata, o Cairina muschata X Anas platyrhynchos
Foi grass inteiro (un ou varios lóbulos de fígado), foi grass (se son anacos) ou parfait de foi (75% de fígado), paté de foi (contido de máis de 20% de fígado, paté (pasta cárnica...)

Jamón Cocido Extra 1

Lonchas Finas

Bajo contenido de Grasa.

12

Contenido reducido de SAL

Peso neto: 200g

5

Por 30 g
119 kJ
28 kcal
1%
de la IR
Por 100g:
396 kJ (94 kcal)

Jamón cocido extra.

9

4 Ingredientes 2

Jamón de cerdo (85%), agua, sal, dextrosa de maíz, azúcar, jarabe de glucosa de maíz, aromas, estabilizantes: carragenano, sorbitol y tripolifosfato de sodio, antioxidantes: isoascorbato de sodio y citrato monosódico y conservador: nitrilo de sodio. Puede contener trazas de soja y leche.

3

Contenido reducido de sal 25% menos de sal que el jamón cocido extra finas lonchas de Carrefour.

Conservación 7

Conservar en refrigeración entre 0°C y 5°C. Una vez abierto el envase, conservar refrigerado entre 0°C y 5°C y consumir antes de 3/4 días. Envasado en atmósfera protectora.

10



13

8 431876 250794

Elaborado y envasado en España por EL R.C. para
Carnes Compañía Carrefour S.A.
C/ Compañía, 46 - 28022 Madrid - España
Tel: 914 908 900

¿Una pregunta, una sugerencia?



Nutrición 11

Valores medios por:	100 g	Una porción de 30 g	%IR
Valor energético	396 kJ 94 kcal	119 kJ 28 kcal	1%
Grasas de las cuales saturadas	1,5 g 0,5 g	<0,5 g 0,2 g	<1% <1%
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	1,5 g 1,2 g	<0,5 g <0,5 g	<1% <1%
Proteínas	19 g	5,6 g	11%
Sal	1,5 g	0,45 g	8%

IR: Ingesta de Referencia de un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal). Este envase contiene aproximadamente 6 porciones de 30 g.

¡Dieta variada, equilibrada y ejercicio!

Consumir preferentemente antes del/ Lote: Ver impresión en el envase.

6

23-06-17
0000021247

0

0- NÚMERO DE LOTE

1- DENOMINACIÓN. (nome da peza+tratamento+ categoría) Neste caso complétase coa categoría (Extra)

2- LISTA DE INGREDIENTES

3- INFORMACIÓN SOBRE O CONTIDO DE ALERXENOS. "puede contener trazas de soja y leche". forma correcta sería **resaltar a substancia** na lista de ingredientes, se están presentes.

4- CANTIDAD DE DETERMINADOS INGREDIENTES

5- CANTIDAD NETA

6- DATA DE DURACIÓN MÍNIMA (o caducidade segundo o caso)

7- CONDICIÓN DE CONSERVACIÓN

8- NOME O RAZÓN SOCIAL E ENDEREZO DO RESPONSABLE DO ETIQUETADO

9- PAIS DE ORIXE O PROCEDENCIA, deberase indicar sempre que poda levar a erro ao consumidor.

10- MODO DE EMPREGO

11- INFORMACIÓN NUTRICIONAL

12- DECLARACIONES NUTRICIONALES. Voluntarias que deberán cumplir Reglamento 1924/2006 y pueden comprobarse mediante análíticas: contenido en sal y en grasa

13- ÓVALO DEL REGISTRO SANITARIO, obligatorio por ser un alimento de origen animal

*La mención **"SIN GLUTEN"** no es admisible en este caso ya que este **producto no permite féculas.**

Fiambre de pavo cocido

1

Ingredientes

4

Carne de pavo (50%), agua, fécula de patata, sal, gelatina, azúcar, antioxidante (ácido ascórbico), estabilizantes (disfosfato tetrasódico, trifosfato pentasódico, carragenanos, goma garrofin), especias, aromas y conservador (nitrito de sodio).

Este producto no contiene glutamato.

Nutrición

11

Valores medios	Por: 100 g
Valor energético	323 kJ 76 kcal
Grasas de las cuales saturadas	1,1 g 0,4 g
Hidratos de carbono	3,7 g
Proteínas	12,9 g
Sal	2,3 g

Contiene cantidades insignificantes de azúcares.

¡Dieta variada, equilibrada y ejercicio!

Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener en refrigeración y consumir antes de 3 días.

Consumir preferentemente antes del/lote: ver lateral



Origen

9

Carne de pavo de origen español.

Elaborado y envasado en España por CARNES Y VEGETALES, S.L. para:

C/ Campo, 16 - 28022 Madrid. España. Tel.: 9

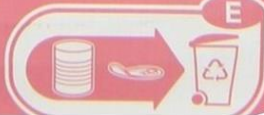
8

5

Peso neto: 220 g



10. 13



0- LOTE

1- DENOMINACIÓN. Nome da pieza+tratamento

2- LISTA DE INGREDIENTES.

4- CANTIDAD DE DETERMINADOS INGREDIENTES

5- CANTIDAD NETA

6- FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA o caducidad

7- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

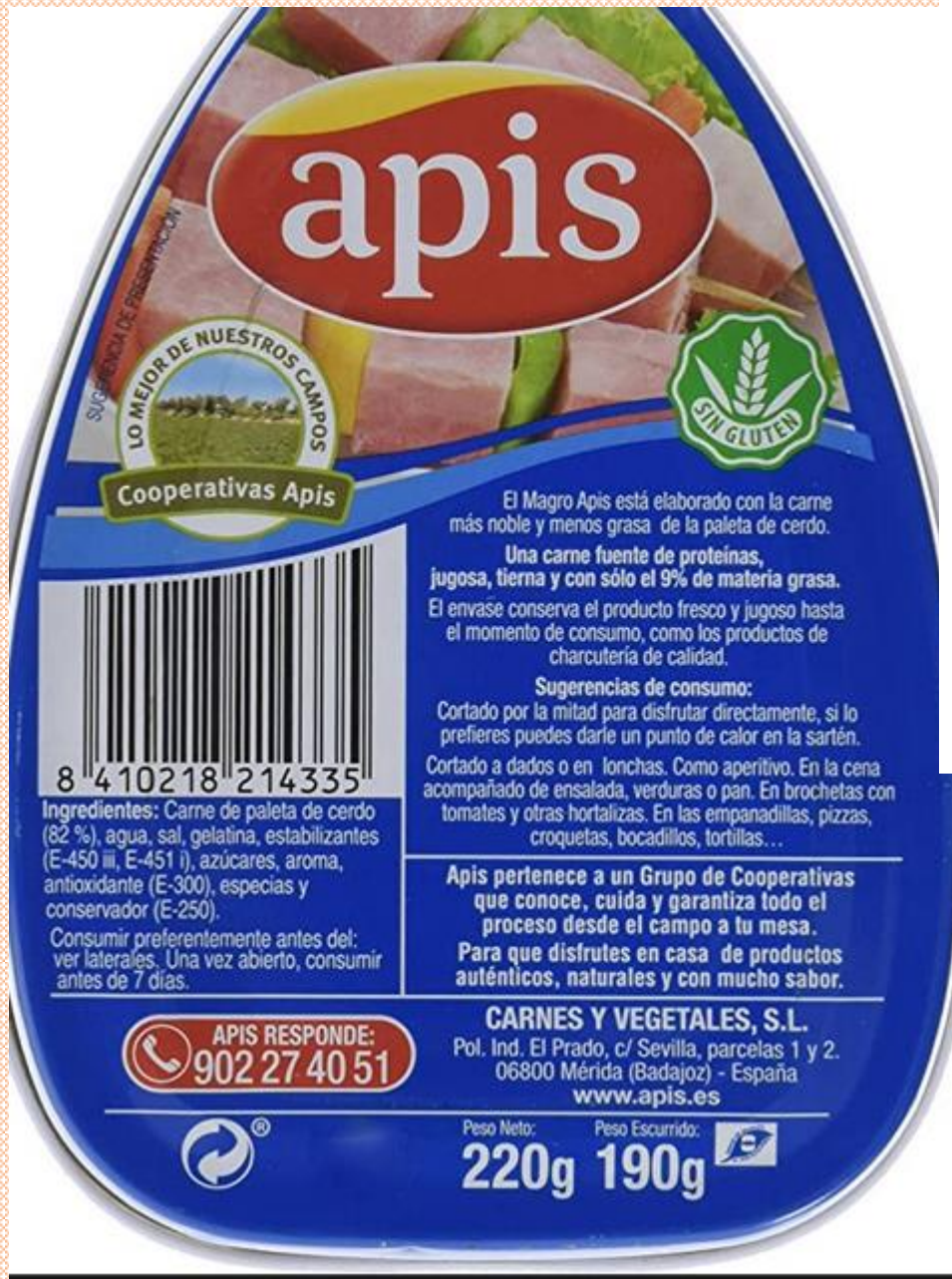
8- NOME O RAZÓN SOCIAL Y DIRECCIÓN DEL RESPONSABLE DEL ETIQUETADO

9- PAIS DE ORIGEN O PROCEDENCIA, SI puede inducir a error.

10- MODO DE EMPLEO

11- INFORMACIÓN NUTRICIONAL* el contenido de azúcar no está en la tabla y se sustituye por mención "contiene cantidades insignificantes de azúcares"

13- ÓVALO DEL REGISTRO SANITARIO, obligatorio por ser un alimento de origen animal



DECLARACION NUTRICIONAL



Una carne fuente de proteínas,

DC Tratados por el calor. Esterilizados

Ejemplos no limitativos: *salchichas enlatadas, choped enlatado, magro de cerdo en conserva.*

8 4 10218 214335

Ingredientes: Carne de paleta de cerdo (82 %), agua, sal, gelatina, estabilizantes (E-450 iii, E-451 i), azúcares, aroma, antioxidante (E-300), especias y conservador (E-250).

Consumir preferentemente antes del...



DC Tratados por el calor. Esterilizados

Carne y tocino de cerdo (43%), agua, almidón de maíz, proteína de **soja**, sal, especias, emulgentes (E-451i, E-450i, iii, E-471), gelificantes (E-407, E-410, E-412, E-466 (lactosa)), aromas, potenciador del sabor (E-621, E-635), antioxidantes (E-316, E-331iii), conservadores (E-262ii, E-270, E-250), colorante (E-120). Contiene **soja** y productos **lácteos**.



BACON COCIDO AHUMADO.

DENOMINACION ALIMENTO

SABOR AHUMADO. Ingredientes: Panceta de cerdo (90%), agua, sal, azúcar, dextrosa de maíz, proteína de soja, aromas, **aroma de humo**, estabilizantes (E-451, E-420 y E-402), antioxidantes (E-316 y E-331) y conservador (E-250). **Contiene trazas de proteína de leche.** Cocinar completamente antes de consumir. Envasado en atmósfera protectora. Conservar refrigerado entre 0º y 5ºC. Una vez abierto, consumir preferentemente antes de 2/3 días.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios por 100 g).

Valor energético:	926 kJ / 223 kcal	Lactosa:	<0,1 g
Grasas:	18,0 g	Proteínas:	14,0 g
de las cuales saturadas:	6,5 g	Sal:	1,8 g
Hidratos de carbono:	1,3 g		
de los cuales azúcares:	1,0 g		

LOTE	PRECIO KG/UD
ver envase	10,67€/Kg
FECHA CADUCIDAD	PESO NETO
ver envase	300g



ELPOZO ALIMENTACIÓN, S.A.
Avda. Antonio Fuertes, 1.
30840 Alhama de Murcia.
(Murcia-España)



No es ahumado, tiene sabor por el aroma

➤ Los DC a los que se les ha conferido un sabor ahumado mediante la adición de humo líquido o extractos de humo, o bien aromas de humo autorizados, deben incorporar en el etiquetado la mención **“sabor ahumado”**.

CHARCUTERIA

NOEL

· DE TODA LA VIDA ·



**JAMÓN
COCIDO**

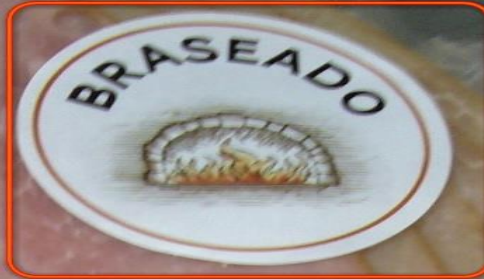
**GRAND
BOUQUET**

CALIDAD EXTRA



RECETA SELECTA

· SIN COLORANTES ·
· SIN GLUTEN · SIN LACTOSA ·
· SIN POTENCIADORES DE SABOR ·



03/11/2019
L-1926200464-122

Un jamón exquisito en sabor y textura que conseguimos gracias a un cuidadoso proceso de selección y elaboración. Ideal para cualquier ocasión y para mantener una dieta saludable y variada.

fiambre MAXI YORK

ELPOZO

ES
10.01672/MU
CE



900 120 210
www.elpozo.com

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g

Valor energético: 529,0 kJ (125,0 kcal)
Grasas: 3,5 g
de las cuales saturadas: 1,2 g
Hidratos de carbono: 11,5 g
de los cuales azúcares: 1,8 g
Proteínas: 12,0 g
Sal: 3,0 g



Peso neto
450g

AROMA DE HUMO "SABOR AHUMADO"

Fiambre de
Pechuga de Pavo
finas lonchas



ES FIAMBRE .
TIENE UN 2% DE ACEITE
DE OLIVA

ARGAL

SABOR
GOURMET
con aceite de oliva
Virgen Extra

010316
481 0907

oliving



PECHUGA PAVO

Sugerencia de presentación sug

DC sometidos a tratamiento térmico de pasteurización o tratamiento térmico equivalente

Fiambre de Pechuga de Pavo en lonchas

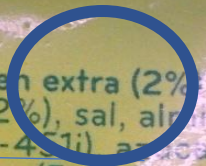
HUGA PAVO

Valor nutricional / Ingredientes / Valores medios	Valor nutricional por 100g
Energía	356kJ / 84kcal
Grasas	2,5 g
Grasas saturadas	0,6 g
Grasas monoinsaturadas	1,4 g
Grasas poliinsaturadas	0,5 g
Proteína	2,5 g
Carbohidratos / azúcares	1,0 g
Fibra	13 g
Sales	2,05 g

ES Fiambre de pavo cocido con aceite de oliva virgen extra (2%). Ingredientes: Pechuga de pavo (55%), agua, aceite de oliva virgen extra (2%), sal, almidón, dextrosa, proteína de soja, estabilizantes (E-407, E-410, E-420i, E-451i), azúcar, aromas, antioxidante (E-316), conservador (E-250), potenciador del sabor (E-621) y colorante (E-120).

PT Fiambre de peru cozido com azeite virgem extra (2%). Ingredientes: Peito de peru (55%), água, azeite virgem extra (2%), sal, amido, dextrose, proteína de soja, estabilizadores (E-407, E-410, E-420i, E-451i), açúcar, aromas, antioxidante (E-316), conservante (E-250), intensificador de sabor (E-621) e corante (E-120).

Consumir preferentemente antes del: (ver envase)
Consumir de preferência antes del: (ver embalagem)
Conservar entre 0°C y 5°C. / Conservar entre 0°C e 5°C.



Sugerencia de presentación



8 436533 01002

SIN GLUTEN LACTOSA

GRUPO ALIMENTARIO ARGAL, S.A.
Ctra. de la Foz, s/n. 31440 Lumbier
(Navarra) España.

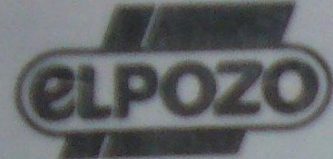
PECHUGA PAVO



Pasta fina de carne de cerdo u otras especies, con trozos de magro

Formas de presentación

➤ **Pastas, cremas, espumas y mousses.**



CHOPPED VACUNO

CHOPPED CON VACUNO Y PAVO. Ingredientes: Carne de cerdo (34%), vacuno (12%) y pavo (10%), agua, fécula de patata, sal, proteína de leche, proteína de soja, dextrosa de maíz, aromas, estabilizantes: tripolifosfato y carragenato, antioxidantes: isoascorbato de sodio y citrato de sodio, conservador: nitrato de sodio. Conservar refrigerado entre 0º y 5ºC. Consumir preferentemente antes del / lote: impreso en el envase. Una vez abierto, consumir preferentemente antes de 2/3 días. Elaborado en España por: ELPOZO ALIMENTACIÓN, S.A. Avda. Antonio Fuertes, 1. 30840 Alhama de Murcia. (Murcia-España).

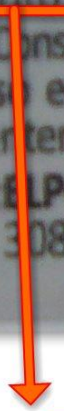


INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

Valor energético:	727,5 kJ (175,0 kcal)
Grasas:	13,0 g
de las cuales saturadas:	4,50 g
Hidratos de carbono:	3,5 g
de los cuales azúcares:	1,0 g
Proteínas:	11,0 g
Sal:	1,50 g



900 120 210
www.elpozo.com



**MENCIÓN DEL ADITIVO
POR SU NOMBRE**

NO DESCRIBE EL NÚMERO PERO
ES CORRECTO

ALL'ORIGINE
DEL GUSTO



Mortadella Bologna IGP

insaccato di carne di suino a norma del Disciplinare, da secoli orgoglio della cucina italiana.

Prodotto da FELSINEO S.p.A.

Ingredienti: vedi
interno etichetta
Da consumarsi
preferibilmente
entro il: vedi
etichetta
sul retro.



Certificato da Organismo di Controllo autorizzato
dal Ministero delle Politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo.

APRI QUI



**Valores nutricionales
medios por 100g de producto**

Valor energético: 1217/294 kJ/kcal

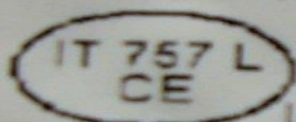
Grasas: 26 g
de las cuales saturadas: 10 g
Hidratos de carbono: <0,5 g
de los cuales azúcares: <0,5 g
Proteínas: 15 g
Sal: 2,5 g

Centros Comerciales Carrefour S.A.
C/ Campezo, 16. 28022 Madrid. Tel. 914 908 900



MORTADELLA BOLOGNA IGP

INGREDIENTES: CARNE DE CERDO, TRIPA DE CERDO, SAL, PIMIENTA NEGRA,
AROMA NATURALES, ANTIOXIDANTE: ASCORBATO SODICO,
CONSERVADOR: NITRITO SODICO. TRIPA NO COMESTIBLE.



SIN GLUTEN. CONSERVAR A MAX +5°C.
UNA VEZ ABIERTO CONSERVAR EN EL FRIGORIFICO
Y CONSUMIR EN 7 DIAS.

PESO NETO

0.380kg e

CONSUMIR
PREFERENTEMENTE

16.10.19

ANTES DEL:

3103007



MORTADELA CON ACEITUNAS

Veggie

CON ACEITE
DE OLIVA VIRGEN

6
lonchas

EMBUTIDO
0%
CARNE

NO SE HAN UTILIZADO
INGREDIENTES PROPIOS DE LA
MORTADELA




Mortadela: Pasta fina de carne de cerdo u otras especies, generalmente con trozos de tocino y especias y en algunos casos otros ingredientes como pimientos o aceitunas.



BAJO EN GRASAS
SATURADAS Y REDUCIDO
EN COLESTEROL


SIN COLORANTES
SIN GLUTEN
SIN LACTOSA

ggie CON ACEITUNAS **Peso neto 100 g e**

Producto cocido a base de albúmina de huevo. Ingredientes: albúmina de huevo (69%), aceite de girasol, aceitunas (7%), fécula de patata, maltodextrina, aceite de oliva virgen (2%), estabilizantes (carragenatos, goma xantana, goma guar), sal, antioxidantes (lactato potásico, ascorbato sódico), aroma, concentrado de boniato, especias, extracto de levadura, corrector de acidez (diacetato sódico). // Información nutricional: valores medios por 100g. Valor energético 639 kJ/154kcal - Grasas 10g, de las cuales saturadas 1,3g - Hidratos de carbono 7,6g, de los cuales azúcares <0,5g - Proteínas 6,4g - Sal 2,3g. // Información adicional: envasado en atmósfera protectora. Abrir 10 minutos antes de consumir. Una vez abierto el envase consumir en 48 horas. Puede contener trazas de derivados lácteos y soja. Consumir preferentemente antes del // Lote: ver envase.

ATENCIÓN AL CLIENTE **902 202 303**  

 8 410783 333233

17857 St. Joan les Fonts

BAJO CONTENIDO DE GRASAS SATURADAS

Solamente podrá declararse que un alimento posee un bajo contenido de grasas saturadas, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si la suma de ácidos grasos saturados y de ácidos grasos trans en el producto no es superior a 1,5 g/100 g para los productos sólidos y a 0,75 g/100 ml para los productos líquidos, y en cualquier caso la suma de ácidos grasos saturados y de ácidos grasos trans no deberá aportar más del 10 % del valor energético.

Alimentos con un contenido bajo o reducido de ácidos grasos saturados.

Un menor consumo de grasas saturadas contribuye a mantener niveles normales de colesterol sanguíneo.

Esta declaración solo puede utilizarse respecto a alimentos que contienen un nivel bajo de ácidos grasos saturados, de acuerdo con la declaración BAJO CONTENIDO DE GRASAS SATURADAS, o un nivel reducido de ácidos grasos saturados, de acuerdo con la declaración CONTENIDO REDUCIDO DE [NOMBRE DEL NUTRIENTE] que figuran en el anexo del Reglamento (CE) nº 1924/2006.

2011; 9(4):2062

[Reglamento \(UE\) 432/2012](#)

Pavvo

Pechuga
de Pavvo

Fiambre de pechuga de pavo. Ingredientes. Pechuga de pavo (55%), agua, dextrosa, estabilizadores (E-420, E-451, E-407, E-415), sal, almidón, *proteína de soja*, azúcar, aromas, potenciador de sabor (E-621), antioxidante (E-316), conservador (E-250). *Puede contener trazas de derivados de leche.*
Mantener entre 0 y 5°C

- 3175 Kg de "pechuga de pavo".
- 200 Kg de "blanqueta de pavo".
- 315 Kg de "carne blanca pavo".
- 60 Kg de "carne blanca pavo".

**TRAZABILIDAD
DE LA MATERIA
PRIMA
EMPLEADA
PARA LA
ELABORACIÓN
PRODUCTO**

**NO FIGURA EN LA LISTA DE INGREDIENTES LAS OTRAS PARTES EMPLEADAS EN LA
ELABORACIÓN :CARNE DE PAVO**



FALSAS DENOMINACIONES

No contener más de 0,5 g de
grasa por 100 g de

es un fiambre y
llevan fécula por
definición en norma



SCHARA Artesano

SCHARA

BARCELONA
1955

Esto sí son Salchichas!

Términos que pueden resultar engañosos **ARTESANO** : elaborado por artesanos,, y siempre producidos a mano o con ayuda de medios mecánicos, no de forma industrial . El “**tradicional**” una receta o formulación que lleva existiendo desde hace tiempo.

Salchicha cocida y ahumada, elaborada artesanalmente en tripa natural

SIN Gluten, SIN Lactosa y SIN Glutamato

Ingredientes: Carne de cerdo 36% (origen España), agua, sal, especias, estabilizador: di y polifosfatos, dextrosa, antioxidante, ácido ascórbico y... Escaldar las salchichas 4-5 min. en agua muy caliente o...

ahorro
4 unidades

PESO NETO 340g

Conservarlo a 0°-5°C
Una vez abierto, consumir refrigerado, preferentemente en 24h.
Consumir preferentemente antes del/Lote: ver impresión.

Elaborado en España por
LA CHARCUTERÍA ALEMANA, S.L.
C/ Longitudinal Diez, nº 56 - 08040 BARCELONA
Con la autorización del propietario de la marca Miroslav BRANDS S.L.

www.schara.es



Derivado cárnico tratado por calor, similar en composición a la **mortadela o el chóped**. Salchicha cocida elaborada a partir de carne de cerdo picada (aunque actualmente hay también salchichas de pavo y pollo), tocino, cortezas de cerdo, agua, sal, y especias. Otros ingredientes frecuentes son: leche en polvo, proteínas no cárnicas (ej. lácteas o de soja), antioxidantes y conservantes



SIN GLUTEN La declaración «sin gluten» solamente podrá utilizarse cuando los alimentos, tal como se venden al consumidor final, no contengan más de 20 mg/kg de gluten.

“**SIN LACTOSA**”: son aquellos que acrediten ausencia de lactosa siguiendo las analíticas más sensibles al estado actual de la ciencia. Es decir, inferior al 0,01% de lactosa.

2€
PVP RECOMENDADO

AHUMADO
NATURAL

LACÓN

Cortado a Mano

Producto curado-madurado obtenido o a partir de las extremidades delanteras del cerdo. También puede ser elaborado con tratamiento por calor.

931952681
03/11/2019

ABRIR 10 MINUTOS ANTES DE CONSUMIR. JAMÓN COCIDO EXTRA CON AHUMADO NATURAL. INGREDIENTES: Jamón de cerdo (85%), agua, antioxidantes (E-325, E-316, E-331iii), sal, dextrosa, estabilizantes (E-451i, E-452, E-407), azúcar, conservantes (E-262, E-243, E-250), especias, aromas y proteína vegetal hidrolizada.

*Sin alérgenos de obligada declaración según el anexo II del Reglamento (CE) 1169/2011.

ENVASADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA. MANTENER ENTRE 0 Y 5°C.

CAMPOFRIO FOOD GROUP S.A.U. Avda. de Europa, 24 28108 Alcobendas (Madrid), España. www.navidit.es
Consumir preferentemente antes de: (ver fecha indicada).

PESO NETO:
150g

CENTRO DE ATENCIÓN
AL CONSUMIDOR
Tel. 900 100-749

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:	
Valores medios por 100 g	
Valor energético	498 kJ / 119 kcal
Grasas	4,5 g
De las cuales saturadas	1,8 g
Hidratos de carbono	1,5 g
De los cuales azúcares	1,5 g
Proteínas	18 g
Sal	2,6 g

SIN ALÉRGENOS*

SIN GLUTEN

ES 10.19209/P CE



Carrefour

Jamón

Finas

NUEVA RECETA

Neto: 170g

SIN GLUTEN

Muslo de pavo cocido

Ingredientes

Muslos de pavo (80%), agua, sal, proteína de soja, azúcar, dextrosa, aroma, estabilizantes, carnosina, polifosfatos de sodio, antioxidantes: tocoferoles, ácido ascórbico y citrato de sodio. Puede contener trazas de leche.

Conservación

Conservar en refrigeración entre 0°C y 5°C. Una vez abierto el envase conservar refrigerado entre 0°C y 3°C y consumir antes de 3 días. Envasado en atmósfera protectora.



Nutrición

Valores medios por:	100 g	Unidad de medida	%IR
Valor energético	365 kJ 87 kcal	109 kJ 26 kcal	
Grasas de las cuales saturadas	2,5 g 0,7 g	0,8 g 0,2 g	
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	2 g 1,5 g	0,6 g <0,5 g	<1% <1%
Proteínas	1,5 g	4,2 g	8%
Sal	2,4 g		12%

IR: Ingesta de Referencia de un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal). Este envase contiene aproximadamente 6 porciones de 30 g.

¡Dieta variada, equilibrada y ejercicio!

Consumir preferentemente acompañado.
Lote: Ver impresión en el envase.

JAMON DE PAVO
DENOMINACIÓN INCORRECTA

NO EXITE TAL
DENOMINACIÓN EN
LA NORMA

muslo de pavo cocido

Recomendación de conservacion
y tipo de envasado

Se ha disminuido al menos un 25% del contenido en sodio o su valor equivalente en sal en comparación con un producto similar.

No contener más de 0,5 g de grasa por 100 g de producto si es sólido o por cada 100 ml si es líquido

NO PUEDE
LLEVAR FÉCULA
YA QUE SERIA
FIAMBRE DE...

bienestar
Pechuga de Pavo
lonchas finas

OFERTA 1€

Sin Grasa Reducido en Sal

Peso neto **85g**

NO FÉCULA **NO LACTOSA** **NO GLUTEN**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 30 g					
Ingesta de referencia de un adulto medio (8.400 KJ/2000 kcal)					
kcal	GRASAS	GRASAS SATURADAS	AZÚCARES	SAL	
23	0,2g	0,0g	0,5g	0,5g	
1,15%	0,2%	0,2%	0,5%	7,5%	

Este producto contiene 3 porciones de 28,3g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:	
Valor energético:	312,6 kJ (74 kcal)
Grasas:	0,5 g
de las cuales saturadas:	0,1 g
Hidratos de carbono:	1,3 g
de los cuales azúcares:	1,0 g
Proteínas:	2,0 g
Sal:	1,4 g

Lactosa: <0,1g.

INGREDIENTES: Pechuga de Pavo (70%), agua, cloruro potásico, aromas, estabilizadores (E-451, E-407), antioxidantes (E-316 y E-331), conservador (E-250). **Contiene trazas de proteína de leche y soja.** Envasado en atmósfera protectora. Un menor consumo de grasas saturadas contribuye a mantener niveles normales de colesterol sanguíneo.

Elaborado en España por: **ELPOZO ALIMENTACIÓN, S.A.**
Avda. Antonio Fuertes, 1. 30840 Alhama de Murcia, (Murcia-España). Consumir preferentemente antes del / lote: impreso en el envase. Una vez abierto, consumir preferentemente antes de 2/3 días.

ES 10.01672/MU CE

900 120 210
www.elpozo.com

8 4 10843 012566

12-11-19
000012669-A

85g



No contener más de 0,5 g de grasa por 100 g de producto si es sólido o por cada 100 ml si es líquido



ENVASE RECICLABLE

PECHUGA DE PAVO COCIDA. INGREDIENTES: Pechuga de Pavo (70%), agua, cloruro potásico, aromas, estabilizadores (E-451, E-407), antioxidantes (E-316 y E-331), conservador (E-250). **Contiene trazas de proteína de leche y soja.** Envasado en atmósfera protectora. Un menor consumo de grasas saturadas contribuye a mantener niveles normales de colesterol sanguíneo.

Elaborado en España por: **ELPOZO ALIMENTACIÓN, S.A.**
Avda. Antonio Fuertes, 1. 30840 Alhama de Murcia.
(Murcia-España). Consumir preferentemente antes del lote: impreso en el envase. Una vez abierto, consumir preferentemente antes de 2/3 días.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 30 g
Ingesta de referencia de un adulto medio (8.400 kJ / 2.000 kcal)

kcal	GRASAS	GRASAS SATURADAS	AZÚCARES	SAL
23	0,2g	0,0g	0,5g	0,5g
1,15%	0,2%	0,2%	0,5%	7,5%

Este producto contiene 3 porciones de 28,3g

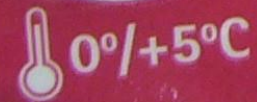
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

Valor energético:	312,6 kJ / 74 kcal
Grasas:	0,5 g
de las cuales saturadas:	0,1 g
Hidratos de carbono:	1,3 g
de los cuales azúcares:	1,0 g
Proteínas:	16,0 g
Sal:	1,4 g
Lactosa:	<0,1g



8 410843 012566

ES 10.01672/MUCE



900 120 210
www.elpozo.com

133350/27022019

12-11-19
0000012669-R

No contener más de 3 g de grasa por 100 g de producto si es sólido, ni más de 1,5 g por cada 100 ml si es líquido. Para la leche semidesnatada no más de 1,8 g por 100 ml.

Finisssimas

LAS AUTÉNTICAS

PECHUGA de PAVO

MAXIPACK
170g

BAJO EN GRASA



FIAMBRE DE PECHUGA DE PAVO.

INGREDIENTES: Pechuga de pavo (60%), agua, antioxidantes (E325, E326, E316), almidón, estabilizantes (E420, E451, E407, E412, E508), sal, dextrosa, azúcar, aroma, potenciador del sabor (E621), conservador (E250). Puede contener trazas de proteínas de leche y soja.

ENVASADO EN ATMÓSFERA PROTECTORA.
MANTENER ENTRE 0° Y 5°C.

CAMPOFRIO FOOD GROUP, S.A.
Avda. de Europa, 24. 28108
Alcobendas (Madrid).
www.campofrio.es



ES
10.00287/V
CE

4019776



8 410320 031325

PESO NETO:
170g

CENTRO DE ATENCIÓN
AL CONSUMIDOR

Tel. 900-100-749

Una ración de 50g contiene

ENERGÍA 41 kcal 2%	GRASAS 0,5g 1%	GRASAS SATURADAS 0,2g 1%	AZÚCARES 1,0g 1%	SAL 1,1g 18%
--------------------------	----------------------	--------------------------------	------------------------	--------------------

Ingesta de referencia diaria de un adulto medio
(2000 kcal / 8400 kJ)
Este pack contiene 3,4 raciones
aproximadamente

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

valores medios por 100 g

Valor energético	345 kJ / 81 kcal
Grasas	1 g
De las cuales saturadas	0,4 g
Hidratos de carbono	4,0 g
De los cuales azúcares	2,0 g
Proteínas	14 g
Sal	2,1 g

Denominación de venta que puede inducir a error.

No contener más de 0,5 g de
grasa por 100 g de



es un fiambre y
llevan fécula por
definición en norma

Las piezas elaboradas con féculas, su denominación irá precedida de la mención **“fiambre de”**.



2. Productos elaborados con materia prima cárnica diferente de las piezas cárnicas

La **denominación de venta** será:

- ✓ la denominación consagrada por el uso contemplada en la norma o
- ✓ la descripción del producto.

Cuando su omisión pueda inducir a error, debe indicarse:

- el tratamiento a que ha sido sometido.

Se hará constar el nombre de la especie de la carne, salvo que se trate de carne de cerdo.

DENOMINACIÓN DE FANTASÍA

Destaca 2 alérgenos subrayados : soja y crustáceos

CHARCUTERÍA

DELISANDWICH DE LANGOSTA SERRANO

Valores nutricionales	Por100g
Valor energético	638 kJ/153 kcal
Grasas	8 g
de las cuales saturadas	3,3 g
Hidratos de carbono	7 g
de los cuales azúcares	0 g
Proteínas	13 g
Sal	2,6 g

Ingredientes: Carne de cerdo y pavo (56%), agua, almidón, proteína de soja, aromas (langosta (1%), crustáceos), sal, estabilizantes (E-451, E-407, E-420), especias, antioxidantes (E-331, E-316, E-326), potenciador del sabor (E-621), conservadores (E-250, E-262) y colorante (E-120, E-160a y c). Una vez abierto consumir en 48 horas. Fabricado por RGSA: 10.2007/V. Envasado en atmósfera protectora. Conservar entre 0° y 4°C

25. Sedlása, S.A.; C/ Thomas Edison, 2- 28521, Rivas Vaciamadrid (Madrid), España.



FECHA DE CADUCIDAD

PESO NETO AL ENVASAR

PRECIO KILO/UD

VER ENVASE

180g

8,88€

ES
10.11856/M
CE

Incluirán en su **denominación de venta** la indicación de las especies de las que procede la carne, en orden decreciente de sus pesos.

2 "977589"001606"

En los casos en que el valor energético o la cantidad de nutrientes en un producto sea **insignificante**, la información sobre dichos elementos podrá sustituirse por una declaración del tipo: **«CONTIENE CANTIDADES INSIGNIFICANTES DE...»** *cerca de la información nutricional*





– Alto contenido en proteínas

Al menos el 20% de las calorías del producto deben proceder de las proteínas

Solamente podrá declararse que se ha reducido el contenido de uno o más nutrientes, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si la reducción del contenido es de, como mínimo, el 30 % en comparación con un producto similar, excepto para micronutrientes, en los que será admisible una diferencia del 10 % en los valores de referencia establecidos en la Directiva 90/496/CEE, así como para el sodio, o el valor equivalente para la sal, en que será admisible una diferencia del 25 %.

Los
ARTESANOS
de

ELPOZO

**MENCIÓN
ARTESANÍA**

**PAQUETES
MUSCULARES**

PECHUGA DE POLLO

**PECHUGAS
ENTERAS**

**DENOMINACIÓN
TRAT. FISICO**

Asada

**SIN
GLUTEN**

**SIN
LACTOSA**

**SIN
COLORANTES**

**SIN
FÉCULA**

**BAJO
EN GRASA**

**NO PUEDE
LLEVARLA**

NETO: 170g

TOTAL IMPORTE

2
11,76€/kg

Los fosfatos funcionan como estabilizadores en los productos cárnicos, en sinergia con la sal, interactuando con las fibras de la carne y las expande reteniendo agua dentro de ellas. También trabajan con sal para extraer las proteínas de la carne, lo que permite la formación de un **exudado de proteína de la carne**, que se unirá piezas de carne juntos en un **PRODUCTO TRITURADO O REFORMADO**



No contener más de 3 g de grasa por 100 g de producto si es sólido, ni más de 1,5 g por cada 100 ml si es líquido. Para la leche semidesnatada no más de 1,8 g por 100 ml.



Mousse de Pato

. Son productos elaborados a partir de los contemplados en la norma D.C a los que se les han añadido otros ingredientes, condimentos y aditivos, y se han sometido a unas condiciones de picado para conferirles una textura típica y que en función de su grado de consistencia, de mayor a menor densidad, se denominan pastas, cremas, espumas o mousses

Formas de presentación

➤ Pastas, cremas, espumas y mousses.

▪ **FOIE GRAS:** debe proceder del hígado de la oca o de patos de las especies *Cairina muschata* o *Cairina muschata* x *Anas platyrhynchos*, cebados de tal manera que se produzca una hipertrofia celular adiposa del hígado.

▪ Puede denominarse **FOIE GRAS ENTERO** cuando el producto esté constituido por uno o varios lóbulos, **FOIE GRAS** cuando se componga de trozos de lóbulos, y **BLOC DE FOIE GRAS** cuando esté reconstituido por un medio mecánico. Todos desvenados, limpiados, sazonados o condimentados.

▪ Para utilizar la denominación **PARFAIT DE FOIE** el producto debe contener, al menos, el 75% de hígado de pato u oca de las especies antes mencionadas.





▪ **PATÉ** es la pasta cárnica, pasteurizada o esterilizada, elaborada a base de carne o hígado, o ambos, a los que se les puede añadir menudencias y otros ingredientes, condimentos y aditivos y que se han sometido a un proceso de picado, sin perjuicio del uso de la denominación paté por otros productos no cárnicos.

▪ Se presenta en dos formas, para cortar o para untar.

▪ Los **PATÉS** podrán denominarse “**DE FOIE**” únicamente cuando se elaboren a partir de hígado graso de pato u oca de las especies señaladas, que hayan sido cebados de tal manera que se produzca una hipertrofia celular adiposa del hígado, conteniendo al menos un 20% de éste.

*Epie Gras Entero de
Pato Micuit*



→ DA

Can
**PEDRO
XIMÉNEZ**

ES
10.07090/BI
CE

Es variedad de uva ,faltaria definir la
categoria del ingrediente : uva, vino,
mosto...

FOIE GRAS ENTERO DE PATO MICUIT AL PEDRO XIMENEZ

INGREDIENTES: HIGADO GRASO DE PATO ENTERO
100% PEDRO XIMENEZ 3%, SAL , ESPECIAS , AZUCAR,
CONSERVANTES (E-250) Y ANTIOXIDANTE E-301.

INFORMACION NUTRICIONAL por 100g Valor energetico: 223kcal/542kcal Grasas 56g De las cuales
Saturadas: 25g Hidratos de carbono: 2g De los cuales Azúcares: 4g Proteinas: 4g

CONSERVESE ENTRE 0°y7°

FORMATO
INCORRECTO

F. envasado: 06.09.19 F. caducidad: 05.12.19



8 410652 110446

Nº. LOTE: 9249

Peso Kgs.
80g

SEM
gluten

Baixo Teor
de Gordura

ELPOZO

SIN
gluten

BAJO en
GRASA

Fiambre de YORK Sándwich

FIAMBRE MAGRO DE CERDO COCIDO. INGREDIENTES: Carne de cerdo (55%), agua, fécula de patata, sal, **PROTEÍNA** de **SOJA, LECHE** en **POLVO**, azúcar, dextrosa de maíz y aromas, estabilizantes: E-407 y E-451, potenciador del sabor: E-621, antioxidante: E-316, conservador: E-250, colorante: E-120. Envasado en atmósfera protectora. Una vez abierto consumir preferentemente antes de 2/3 días. Consumir preferentemente antes del/lote (Impreso en el envase).

FIAMBRE CARNE DE PORCO MAGRA COZIDO. INGREDIENTES: Carne de porco (55%), água, fécula de batata, sal, **PROTEÍNA** de **SOJA, LEITE** em **PÓ**, açúcar, dextrose de milho, aromas, estabilizadores: E-407 e E-451, intensificador de sabor: E-621, antioxidante: E-316, conservante: E-250, corante: E-120. Embalado em atmosfera protetora. Uma vez aberto consumir em 2/3 dias. Consumir de preferência antes de/lote (impresso na embalagem).

INFORMACIÓN / INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR 100g:

Valor energético/	
Energía:	502 kJ (119 kcal)
Grasas/ Lípidos:	3,0 g
de los cuales saturados/ dos quais saturados:	1,1 g
Hidratos de carbono:	10,0 g
de los cuales azúcares/ dos quais açúcares:	2,0 g
Proteínas:	13,0 g
Sal:	2,0 g

0°/+5°C

ES
10.01672/MU
CE

21902.V2



E 621 Glutamato de monosodio
E 316 Eritorbato sódico solo productos curados y en conserva

DC Tratados por el calor. Pasteurizados

C) Otros: productos elaborados con sangre o menudencias como ingredientes caracterizantes, sal, especias, y otros ingredientes y aditivos autorizados que, con carácter general, se han sometido a un proceso de picado, fritura o cocción, envasado, enfriamiento y, en su caso, reenvasado.

*Ejemplos no limitativos: **cabeza de jabalí, los chicharrones y el bisbe.***

Pertenece a este grupo los derivados cocidos hechos con menudencias cárnicas del vacuno, del ovino y del porcino, entre otros, los **estómagos cocidos, callos, cabeza cocida, “capipota” y lengua cocida**, que están sometidos con carácter general a cocción, enfriado y almacenamiento en agua fría.



FRIAL

DESDE 1953

CABEZA DE CERDO ESPECIAL



Sugerencia de presentación.

SIN GLUTEN

SIN LACTOSA

5 A DE



NO HAY CATEGORIA ESPECIAL MENCION INCORRECTA

Jabalí, cabeza

Pork crakling



Embutido tipo fiambre hecho con trozos conglomerados de distintas partes del jabalí o de cerdo (trocitos de carne, ternillas, tocino), la mayor parte gelatinosas; hervida y prensada que se conglera con la gelatina obtenida en su cocción. Denominado también como **chicharrones**, se suele consumir en finas lonchas como aperitivo o como entremeses.

La cabeza de jabalí que se vende en las charcuterías no es la misma que lo que antiguamente se elaboraba a partir de la cabeza de este animal procedente de la caza mayor que se cocinaba dentro de su propia piel de modo que podía servirse de forma espectacular, adornada con sus colmillos y unos falsos ojos de huevo y trufa.



CHARCUTERÍA

CABEZA CERDO ESPECIAL FRIAL

nutricionales	Por 100g
energético	1390 kJ/332 kcal
proteínas	28 g
grasas saturadas	9 g
de carbono	0 g
grasas azúcares	0 g
	20 g
	2 g

Ingredientes: Carne de cabeza de cerdo, sal, especias naturales, estabilizantes (E-450, E-451, E-452), azúcar, dextrosa, conservadores (E-252, E-262), antioxidantes (E-331, E-301), colorante (E-120). Contiene trazas de pistachos. Una vez abierto consumir en 48 horas.
Fabricado por RGSA: 10.05771/M. Envasado en atmósfera protectora. Conservar entre 0° y 4°C.



ES
L11856/M
CE

FECHA DE CADUCIDAD

05/11/19
LOTE 4400002749

PESO NETO AL ENVASAR

260g

PRECIO KILO/UD

7,69€

TOTAL IMPORTE

2,00€



77544 002006

Envasado por A-88227025. Señalasa, S.A., C/ Thomas Edison, 2. 28521, Rivas Vaciamadrid (Madrid), España.

CHICHARRONES

Ingredientes: piel de cerdo y sal.

Listo para consumir.

Refrigerado. Conservar entre 0°C y 5°C

Peso neto: 400 grs. LOTE: 42948

Consumir Preferentemente antes de: 14/11/19

Valores nutricionales medios por 100g

Valor energético	1.446,48 kJ / 344,40 Kcal
Grasas	18,92 g
de las cuales saturadas...	5,51 g
Hidratos de carbono...	1,94 g
de los cuales azúcares ...	1,12 g
Proteínas	41,58 g
Sal	1,81 g



Siguiendo métodos tradicionales y utilizando la mejor selección de carnes de cerdo criados y alimentados por nosotros de forma natural, elaboramos con esmero los productos típicos gallegos que satisfacen los paladares más exigentes.



CÁRNICAS SABELUGO, S.L.
San Julián de la Vega, s/n
27614 SARRIA Lugo (España)
Tel.: 982 53 05 56 / Fax: 982 53 50 75
e-mail: sabelugo@gmail.com
www.sabelugo.com

ES
10.13130/LU
CE



Producto cocido cuyo principal ingrediente es la grasa de cerdo y menudencias

DC Tratados por el calor. Tratamiento térmico incompleto

tratamiento térmico suficiente para alcanzar, en su parte interna, una coagulación parcial de las proteínas, sin que se consiga un efecto de pasteurización. Requieren refrigeración para su conservación y generalmente tratamiento culinario previo para su consumo.



MININ
SABORES DE ASTURIAS

MORCILLA ASTURIANA

INGREDIENTES: Tocino de cerdo, cebolla, grasa de cerdo, sangre de cerdo, deshidratada, pimenton y sal.

Tratamiento de superficie: conservador[E-202, E-235].
Cocinar completamente antes de su consumo

PUEDE PERTENECER A ESTE GRUPO O BIEN SER UN DERIVADO CÁRNICO OREADO

DC Tratados por el calor. Tratamiento térmico incompleto

Nº de lote: 122719
Fecha de caducidad: 01.05.20
Cantidad neta: 0,300 kg
2,70 €

8 420022 100816

CONSERVAR ENTRE 0 Y 8°C

INFORMACION NUTRICIONAL (Por 100g)	
Valor energetico	2085/505 KJ/Kcal.
Grasas	47,4 g
-de las cuales saturadas	16,7 g
Hidratos de carbono	8,0 g
-de los cuales azucarero	1,4 g
	2,4 g

ES 12190 CE ENAUTIDOS NATURALES ASTURIANOS S.L. (ENASTUR)

marca de garantía



Son productos elaborados a partir de los contemplados en la norma D.C a los que se les han añadido otros ingredientes, condimentos y aditivos, y se han sometido a unas condiciones de picado para conferirles una textura típica y que en función de su grado de consistencia, de mayor a menor densidad, se denominan pastas, cremas, espumas o mousses.





RICOS

DE PRECOSAN

CONSERVAR ENTRE 0° y 3°

CALLOS COCINADOS DE TERNERA

INGREDIENTES: CALLOS 80%, PASTAS Y MORROS DE TERNERA, AGUA, LACÓN, CHORIZO, HARINA DE TRIGO, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, CEBOLLA, PIMENTÓN, SAL, AJO, LAUREL Y ESPECIAS.

UNA VEZ ABIERTO MANTENER REFRIGERADO, CONSUMIR EN CINCO DÍAS.
CALENTAR A 80° C DIEZ MINUTOS - PRODUCTO APTO. PARA CONGELAR.

PESO NETO 500GR

Valores Nutricionales

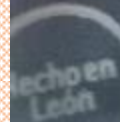
Valor energético	480 KJ/100g
Valor energético	114 Kcal/100g
Grasas	4,53g/100g
Ácidos grasos saturados	1,39g/100g
Hidratos de carbono	2,44g/100g
Azúcares	<0,5g/100g
Proteína	15,9g/100g
Sal	1,23g/100g

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL:

27/11/2023

LOTE N°: 290823

CONTIENE GLUTEN 8 4370131641012 >



Precocinados Artesanos Precosan S.L.
Pol. Ind. Los Avezales Parcela 9 | Otero de las Dueñas - León | 24123
ricos@precosan.es | www.precosan.es | T. 987 283 626



DERIVADOS CÁRNICOS NO TRATADOS TERMICAMENTE

Se entiende por derivados cárnicos no tratados por el calor aquellos que, son elaborados con carnes o carnes y grasa, así como otros productos alimenticios, en cuya fabricación no han sufrido ningún tratamiento o bien, han sido sometidos a un proceso de curado-maduración, acompañado o no de fermentación, de oreo, de marinado-adobado u otro proceso tecnológico no térmico, suficiente para conferirles las características organolépticas propias.

DC Curado-Madurados

DC Oreados

DC Marinado-Adobados

DC Salmuerizados

No sometidos a tratamiento

Se definen las operaciones a las que son sometidos los derivados cárnicos:

Salazón

Curado

**Marinado-
Adobado**

**Curado-
Madurado**

Oreado

Ahumado

Derivados cárnicos curado-madurados

son los productos sometidos a un proceso de salazón y curación-maduración, suficiente para brindarle características organolépticas de estabilidad a temperatura ambiente y opcionalmente someterse a ahumado. Se pueden obtener de piezas, de carnes picadas o de grasa sangre y menudencias: **jamón, paleta jamón curado, paleta curada, pechuga curada, cecina, tocino curado, jamón de pato, lomo embuchado, bacon adobado curado, chorizos, morcón, salchichones, longanizas, chistorra, salchichas, sobrasadas, salami, chosco, lengua curada** etc.

Derivados cárnicos oreados

Son los productos sometidos a un proceso de salazón o curación, seguido de un proceso de oreo suficiente para proporcionarle las características sensoriales propias. Requieren generalmente refrigeración para su conservación y tratamiento culinario previo a su consumo.

lacón, panceta oreada, bacón oreado, codillo de lacón, chorizo oreado, chorizo criollo, alguna butifarra, morcilla oreada, botelo, androlla.



Derivados cárnicos marinado- adobados, productos sometidos a un proceso de marinado-adobado, que afecta íntegramente a la materia prima, proporcionándole características sensoriales propias. Pueden recubrirse de pimentón. En general necesitan refrigeración para su conservación y tratamiento culinario previo para consumirse. **Lomo adobado, pinchos morunos, zarajos.**

Derivados cárnicos salmuerizados que son productos elaborados con carne en cuya fabricación fue sometido a un tratamiento con salmuera para mejorar su textura, sabor e reducir a variabilidad de sus características sensoriales, mejorando la conservación. Ej: **codillo en salmuera.**

Derivados cárnicos curado-madurados

son los productos sometidos a un proceso de salazón y curación-maduración, suficiente para brindarle características organolépticas de estabilidad a temperatura ambiente y opcionalmente someterse a ahumado .Se pueden obtener de **piezas , de carnes picadas o de grasa sangre y menudencias** : **jamón**, **paleta jamón curado**, **paleta curada**, **pechuga curada** , **cecina**, **tocino curado**, **jamón de pato**, **lomo embuchado**, **bacon adobado curado**, **chorizos**, **morcón** , **salchichones** ,**longanizas** **chistorra** **salchichas**, **sobrasadas** , **salami**, **chosco** , **lengua curada**

DERIVADOS CÁRNICOS NO TRATADOS CON CALOR

- **ESPECIE CARACTERIZANTE:** Deberá aparecer en la **denominación de venta las especies empleadas**. Si una especie representa mas del 80% del producto se podrá incluir en la denominación de venta únicamente excepto si es de porcino.



En la lista de ingredientes figurarán, en orden decreciente de peso, todas as carnes utilizadas especificando a especie animal.

CECINA esta denominación **engloba la pata curada de cualquier animal excepto el cerdo** y deberá ir seguida de especie da que se trate, **a non ser que sea de vacuno.**

CHORIZO: la denominación se añade la especie salvo si es porcino.

Se se elabora con mas de una especie : "con"seguida del nombre de la especie/s en orden decreciente según el peso

CHORIZO

▪Elemento caracterizante: **Pimentón**, aunque se pueden añadir otras especias, condimentos, ingredientes y aditivos.

"**CHORIZO BRANCO**".. chorizos elaborados sin pimiento

Facultativamente se pueden incluir en denominación :

categoría **comercial "extra"**,

elaborados "en forma de sarta", "en forma de "herradura", "en forma de vela".

- **SALCHICHÓN:** + especie de la que proceda la carne y grasa excepto porcino

Si se elabora con más de una especie "con"...

calibre inferior **40mm** : fuet, longaniza, longaniza de Aragón, imperial de Lorca, salchichón, salchichonada.

SALCHICHÓN

▪Elemento caracterizante: **Pimienta**, aunque se pueden añadir otras especias, condimentos, ingredientes y aditivos.

- **TRIPA NATURAL:** Deberá indicarse en lista de ingredientes y debe ir **acompañada por la especie de procedencia** , Ya que, por definición SE PUEDE consumir. Si a envoltura es artificial y puede consumirse también irá en la lista como un ingrediente compuesto . Si no es comestible se indicará mención "**ENVOLTURA NO COMESTIBLE**".

Derivados cármicos curados-madurados:

Denominación del producto	Categoría comercial	Grasa – g/100 g s.s.s.	Hidratos de carbono – g glucosa/100 g s.s.s.	Proteína total – g/100 g s.s.s.	Relación colágeno/proteína – Porcentaje	Proteínas añadidas – g/100 g
Chorizo. Salchichón.	extra	≤ 57	≤ 9	≥ 30	≤ 16	≤ 1
Chorizo sarta extra.		≤ 57	≤ 2	≥ 30	≤ 16	≤ 1
Chorizo de Pamplona.	extra	≤ 65	≤ 8	≥ 25	≤ 22	≤ 1
Salami.	extra	≤ 68	≤ 9	≥ 22	≤ 25	≤ 1
Salchichón de Málaga.	extra	≤ 50	≤ 5	≥ 37	≤ 14	≤ 1
Chorizo y Salchichón ibérico.	extra	≤ 65	≤ 5	≥ 22	≤ 25	≤ 1
Chistorra.		≤ 80	–	≥ 14	–	≤ 3
Sobrasada.		≤ 85	≤ 5	≥ 8	≤ 35	≤ 3
Chorizo y Salchichón y restos de embutidos curado-madurados.		≤ 70	≤ 10	≥ 22	≤ 30	≤ 3



- 0- LOTE
- 1- DENOMINACIÓN. Admite a categoría **Extra** la mención “**herradura**” como forma. **EXTRA**
- 2- LISTA DE INGREDIENTES. Incluye la tripa como ingrediente
- 5- CANTIDAD NETA
- 6- FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA
- 7- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN
- 8- NOMBRE O RAZÓN SOCIAL Y DIRECCIÓN
- 11- INFORMACIÓN NUTRICIONAL
- 13- ÓVALO DE REGISTRO SANITARIO

Lomo embuchado

El producto se denominará **“caña de lomo”, “lomo embuchado” o “lomo”** excepto para los que se acojan a alguna norma específica, que será la denominación contemplada en dicha norma.





SOBRASADA • SOUBRESSADE A TARTINER
Ingredientes: Tocino de cerdo, carne de cerdo (27%), pimentón, sal y especias.
Conservador (E-252). Colorante (E-120). Contiene trazas de proteína de leche y soja.
Ingredientes: Porción de cerdo, almidón de cerdo (27%), pimentón, sal y especias.

La denominación de venta será **“sobrasada”**.

La denominación deberá completarse con el nombre de la especie de la que procede la carne y la grasa, salvo que se trate de carne y grasa de cerdo.

Cuando se elaboren con carne o grasa de dos o más especies distintas, las denominaciones se completarán mediante la indicación de las especies utilizadas mediante la mención **“de”** seguida del nombre de la especie o especies a las que pertenezcan, en orden decreciente según el peso de las carnes utilizadas.

Las sobrasadas podrán presentarse, una vez terminado el proceso de elaboración, en envases o tarrinas



SALAMI EXTRA



Sugerencia de presentación.

INGREDIENTES: Carne y tocino de cerdo, sal, proteína de soja, lactosa, dextrosa, especias, estabilizantes (E-451, E-450), antioxidantes (E-316, E-392), aromas, aroma de humo, conservadores (E-250, E-252), colorante natural (E-120). Tratamiento de superficie: conservador (E-235). **Puede contener mostaza y leche.** Fabricado por RGSA: 10.04481/TO

Conservar entre 0°C y 4°C
Envasado en atmósfera protectora
Se recomienda abrir 10 minutos antes de su consumo

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios por 100g).

Valor energético:	1712 kJ / 414 kcal	Hidratos de carbono:	2 g
Grasas:	38 g	de los cuales, azúcares:	2 g
de las cuales, saturadas:	15,2 g	Proteínas:	16 g
		Sal:	3,3 g

Envasado por A-85227825. Sediassa, S.A., C/ Thomas Edison, 2 - 28521 Rivas Vaciamadrid (Madrid), España

FECHA DE CADUCIDAD

14.11.2019

LOTE 4400002699

FECHA DE CADUCIDAD

14.11.2019

LOTE 4400002699

PESO NETO AL ENVASAR

240 g

(2x120 g)

PRECIO KILO/UD

5,42€

ENVASADO EN ATMÓSFERA PROTECTORA



2 986432 001304



TOTAL IMPORT

1,30€

Salami: Mezcla de carnes, tocino o grasa, finamente picada, salpicado de manchitas rojas y blancas, estas inferiores a 3 mm, embutida, curada-madurada y opcionalmente ahumada en forma de vela, más o menos regular u ovalada, cuyo aspecto externo será más o menos liso y presentación al corte diferenciación neta entre carnes y tocino, de olor y sabor característicos.

ARGAL

TRADICIÓN

1914

CHORIZO EXTRA

ideal tapas

Elaborado según receta original

SIN

COLORANTES
PROTEÍNAS DE SOJA
GLUTEN*
LACTOSA

y sin piel

#RespetoPorLo
Sostenible



COMPROMISO

ARGAL

EPD3-308128

CHORIZO EXTRA. INGREDIENTES:

Carne de cerdo, pimentón, sal, ajo. **CHORIZO**

EXTRA. INGREDIENTES: Carne de suino, colorau, sal, alho. CONSERVESE ENTRE 0°C Y 5°C. CONSERVAR ENTRE 0°C E 5°C. Consumir preferentemente antes de: (ver frim superior).

Consumir de preferencia antes de: (ver embalagem). Una vez abierto, mantener tapado en frigorífico y consumir antes de 72 h (3 días). Colocar no frigorífico depois de aberto e consumir, de preferencia, no prazo de 72 h (3 días). ARGAL ALIMENTACIÓN, S.A. Ctra. de la Foz, s/n. 31440 Lumbier (Navarra) España.

Envasado en atmósfera protectora / Embalado em atmosfera protetora

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Valores medios por 100 g de producto / Valores médios por 100 g de produto

Valor energético/Energía 1777 kJ / 429 kcal

Grasas/Lípidos 37 g

de las cuales saturadas/dos quais saturados 15 g

Hidratos de carbono/Hidratos de carbono 0 g

de los cuales azúcares/dos quais açúcares 0 g

Proteínas/Proteínas 24 g

Sal/Sal 3,5 g

ES
10.05575/L
CE

PESO NETO/
PESO LÍQUIDO

80 g

* Naturalmente sin gluten.

**ABRIR 3 MINUTOS ANTES
DE CONSUMIR**

ARGAL

TRADICIÓN

DESDE

1914

FUET EXTRA

ideal tapas

Elaborado según receta original

#RespetoPorLo
Sostenible



COMPROMISO

ARGAL

EPD1-308126

SIN COLORANTES
PROTEÍNAS DE SOJA
y sin piel

FUET EXTRA. INGREDIENTES: Carne de cerdo, sal, **lactosa**, leche en polvo, dextrosa, especias, aromas, antioxidante (E-300), conservadores (E-250, F-252).

FUET EXTRA. INGREDIENTES: Carne de suino, sal, **levadura**, levadura en pó, dextrose, especias, aromas, antioxidante (E-300), extractos (E-250, E-252). CONSERVASE ENTRE 0°C Y 5°C. CONSERVASE ENTRE 0°C E 5°C. Consumir preferentemente antes de: (ver fecha superior). Consumir de preferencia antes de: (ver etiquetagem). Una vez abierto, mantener tapado en frigorífico y consumir antes de 72 h (3 días). Colocar en frigorífico después de abierto e consumir, de preferencia, no más de 72 h (3 días). ARGAL ALIMENTACIÓN, S.A. Ctra. de la Foz, s/n. 39440 Lumbier (Navarra) España.

Envasado en atmósfera protectora / Embalado em atmosfera protetora

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Valores medios por 100 g de producto / Valores médios por 100 g de produto

Valor energético/Energia	1,25 kJ/415 kcal
Grasas/Lípidos	31 g
de las cuales saturadas/dos quais saturados	10 g
Hidratos de carbono/Hidratos de carbono	3 g
de los cuales azúcares/dos quais açúcares	1 g
Proteínas/Proteínas	31 g
Sal/Sal	4,5 g

ES
10.05575/L
CE

PESO NETO/
PESO LÍQUIDO **80 g**

ABRIR 3 MINUTOS ANTES
DE CONSUMIR



Salchichón de calibre sea inferior a 40 milímetros.

NO LO PUEDE LLEVAR



Chosco: Embutido de lengua, magro y lomo de cerdo

Jamón de Pato

Origen: Navarra



El jamón de pato se elabora siguiendo el sistema de sazonado, especiado y curado de las pechugas, consiguiendo para usted un producto con unas excelentes cualidades gustativas.

Para la elaboración de este producto hemos utilizado patos criados en Navarra bajo una alimentación 100% vegetal. Durante la primera fase de crecimiento los patos son criados en amplios espacios adaptándose poco a poco hasta poder crecer al aire libre durante 2 meses, finalizando con un cebado intensivo durante 14 días. Le recomendamos para degustarlo correctamente, dejarlo a temperatura ambiente de 15 a 20 min. fuera de su envase para que recupere todo su sabor.

Jamón de pato curado. Sin gluten.

Ingredientes

Pechuga de pato, sal, especias (canela, pimienta negra, nuez moscada) y conservadores (nitrito sódico y nitrato potásico).

Nutrición

Valores medios por:	100 g	Una porción 25 g	% IR
Valor energético	1553 kJ 374 kcal	388 kJ 94 kcal	5 %
Grasas <i>de las cuales saturadas</i>	30 g 11 g	7,5 g 2,8 g	11 % 14 %
Hidratos de carbono	<0,5 g	<0,5 g	<1 %
Fibra alimentaria	1,2 g	<0,5 g	
Proteínas	25 g	6,3 g	13 %
Sal	3,7 g	0,93 g	16 %

Contiene cantidades insignificantes de azúcares.

IR = Ingesta de Referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal).

Este producto contiene aproximadamente 4 porciones de 25 g.

¡Dieta variada, equilibrada y ejercicio!

Consejos de conservación

Conservar entre 0 y 5°C.

Una vez abierto conservar por debajo de 5°C y consumir en los siguientes 2 días.

ES
10.05342/NA
CE

Peso neto
100g



Elaborado y envasado en España por
R.G.S.E.A.A.: 10.05342/NA

Centros Comerciales Carrefour S.A.
C/ Campezo, 16 - 28022 Madrid, España
Tel.: 914 908 900



DC No Tratados por el calor.
Oreados

Son los Derivados Cárnicos (DC) sometidos a un proceso de salazón o curación seguido de un proceso de oreo suficiente para conferirles las características sensoriales propias. Requieren generalmente refrigeración para su conservación y tratamiento culinario previo a su consumo.

DC Oreados

Requieren generalmente refrigeración para su conservación y tratamiento culinario previo a su consumo.





TORRE DE NUÑEZ

BUTELO

SIN
COLORANTES

SIN
GLUTEN

SIN
LACTOSA

INGREDIENTES: Costilla y panceta de cerdo, sal, pimentón, azúcares (dextrina, azúcar), dextrina, ajo y conservantes (E-250 y E-252).

MODALIDAD DE PREPARACIÓN:
Introducir en una bolsa de plástico o saco de tela y cocer durante dos horas a vapor a fuego lento.

Conservar en lugar fresco y seco

TORRE DE NUÑEZ
DE CONTURIZ S.L.U.
Ctra. Madrid - Coruña Km. 497
27160 Lugo (España)
T. +34 982 305 920
www.torredenunez.com

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)

valor Energetico: 1629 Kj/393 Kcal
Grasas: 33,7 g.
De las cuales saturadas: 13,62 g.
Hidratos de carbono: 2,5 g.
De los cuales azúcares: 0,8 g.
Proteínas: 20 g.
Sal: 3,33 g.

ESPAÑA
10 03293/LU
CE



LOTE: 24719

F. Caducidad: 26.11.19

Botelo o botillo: Embutido en estómago o ciego de cerdo, elaborado con costillas, rabo y huesos con restos de carne y porciones musculares.

DC No Tratados por el calor.
Oreados





CASA CASTELAO

A FONSGRADA

CHORIZO CEBOLLERO

Naturales, tradición y sabor

Tripa natural

Sin perjuicio de indicarlo en la lista de ingredientes, los embutidos que se elaboren con tripa natural podrán indicarlo en el etiquetado.

INGREDIENTES: Magros de cerdo, cebolla, sal y pimentón.
Embutido en tripa natural. COCINAR
CONSUMO: FREIR O COCER.

INFORMACION NUTRICIONAL POR 100 G:

Valor energético: 509 Kcal - 2013 KJ
Grasas: 49,2 g - de las cuales saturadas: 16,7 g
Hidratos de carbono: 1g / Azúcares: <0,1 g /
Proteínas: 15,6 g / Sal: 2,7 g

Nº Lote: 133919

Consumir preferentemente antes del:

17-02-20

conservación
SI
colorado

PREPARACION: Se introduce en una olla con agua caliente, debe quedar cubierto por el agua, se dejará cocinando durante media hora. Se recomienda pinchar el chorizo antes de meter en la olla para que no reviente.

conservar en lugar fresco y seco



Sin gluten

Sin lactosa

ES 1817541 CE

NO ES EN TABLA

Casa Castelo S.L. - Cra. Lugo - Fonsagrada Km 56 - 27116 - A Fonsagrada - Lugo Telf. 982 34 03 32 - Fax 982 34 04 87

Laconcito oreado NPD al vacío





CHORIZO PAMPLONA EXTRA



Sugerencia de presentación.



INGREDIENTES: Carne y tocino de cerdo, sal, especias, lactosa, dextrina, dextrosa, proteína de soja y láctea, estabilizadores (E-451, E-450), antioxidante (E-316), colorante (E-120), conservadores (E-250, E-252). Tratamiento de superficie: conservador (E-235). Puede contener mostaza. Fabricado por RGSA: 10.04481/TO.

FECHA DE CADUCIDAD

13.11.2019

FECHA DE CADUCIDAD

13.11.2019

PESO NETO AL ENVASAR

225 g

PRECIO KILO/UD

6,44€

LOTE 4400000689

LOTE 4400002689 (2x112,5 g)

Conservar entre 0°C y 4°C / Envasado en atmósfera protectora
Se recomienda abrir 10 minutos antes de su consumo

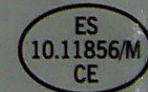
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios por 100g).

Valor energético:	1743 kJ / 421 kcal	Hidratos de carbono:	1,8 g
Grasas:	38 g	de los cuales, azúcares:	1,8 g
de las cuales, saturadas:	15,2 g	Proteínas:	18 g
		Sal:	3,5 g

ENVASADO EN ATMÓSFERA PROTECTORA



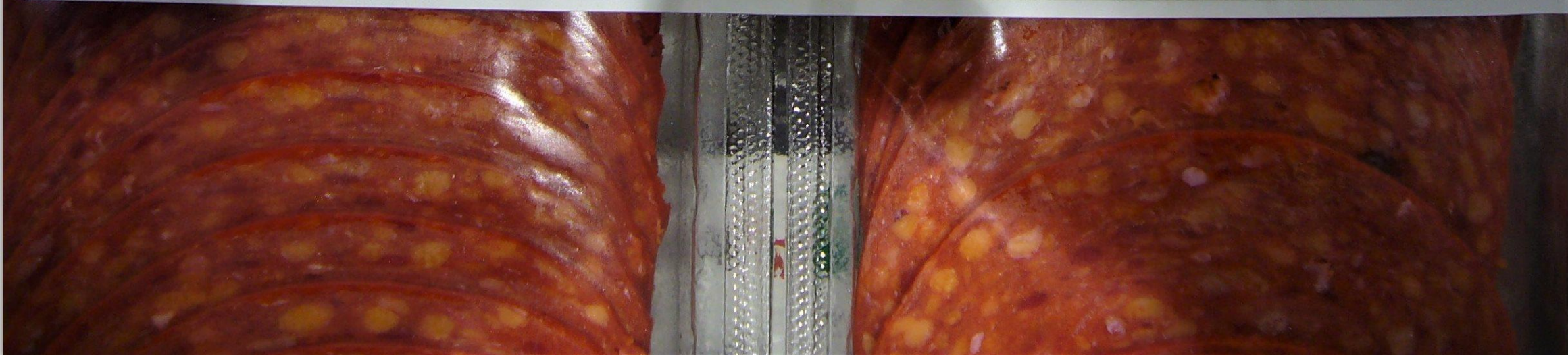
2 986430 001450



TOTAL IMPORTE

1,45€

Envasado por A-85227825. Sediasa, S.A., C/ Thomas Edison, 2 - 28521 Rivas Vaciamadrid (Madrid), España





INGREDIENTES: MAGRO DE CERDO, TOCINO DE CERDO, PIMENTÓN Y ESPECIAS, SAL, DEXTRINA BLANCA, AZÚCAR (DEXTROSA), ESTABILIZADORES E-450 Y E-452i, COLORANTE NATURAL E-120 Y CONSERVADOR E-252. TRIPA NATURAL NO COMESTIBLE. AHUMADO NATURAL. MANTENER EN LUGAR FRESCO Y SECO.

FECHA DE ENVASADO: 19.05.15
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL: ~~15.11.15~~

ES
10.12788/LU
CE

Peso neto
0,37g

LOTE:
16041525099

- a) Na etiqueta colgante non se declaran os **aditivos** (estabilizantes (E-450, E-452i), colorante natural (E-120), conservador (E-252)) que si figuran na etiqueta adhesiva.
- b) Na etiqueta adhesiva non figuran o **allo nin o plasma de porcino en pó**, que si figuran na etiqueta colgante.
- c) Na etiqueta adhesiva faise a mención "tripa natural no comestible", que non figura na etiqueta colgante, o que introduce dúbidas sobre as características da tripa empregada.

2.- Non figura a razón social do responsable da comercialización do produto.



Carretera LU-530, Km.56. A Fonsagrada 27116-Lugo
Telf. 982-340332 - Fax 982 340487
info@casacastelao.es



ES
10.15175/LU
CE

"Naturaleza, Tradición y sabor"

LOMO EMBUCHADO DE LA ABUELA COD:000028

INGREDIENTES:

Lomo de cerdo, sal, pimentón, ajo, azúcar, dextrosa, antioxidantes (E-300, E-331iii) y conservadores (E-252, E-250). Retirar la envoltura antes de su consumo.

OBSERVACIONES:

Conservar en lugar fresco y seco.

INFORMACION NUTRICIONAL POR 100G.

Valor Energético: 177kcal-747KJ. Grasa: 4.6g. Grasas saturadas: 1.54g. Hidratos de Carbono: <0.5g. Azúcares: 0.1g. Proteínas: 33.8g. Sal: 2.1g.

FECHA ETIQUETADO: ~~15.05.15~~

CONSUMIR PREF. ANTES DEL: ~~03.10.15~~



PESO NETO: 0,385kg

LOTE: 022015

8 437005 774094 | Nº ETIQUETA 5223 UDDS CAJA: 6



Carretera LU-530, Km.56. A Fonsagrada 27116-Lugo
Telf. 982-340332 - Fax 982 340487
info@casacastelao.es



ES
10.15175/LU
CE

"Naturaleza, Tradición y sabor"

CHORIZO EXTRA DE LA ABUELA COD:000072

INGREDIENTES:

agrios y panceta de cerdo, pimentón dulce y picante, sal y ajo. Embutido en tripa natural.

OBSERVACIONES:

Curado con leña de roble. Conservar en lugar fresco y seco. Sin conservantes ni colorantes.

INFORMACION NUTRICIONAL POR 100G.

Valor Energético: 509kcal-2.105KJ. Grasa: 44.9g. Grasas saturadas: 16.1g. Hidratos de Carbono: <0.5g. Azúcares: <0.1g. Proteínas: 26.1g. Sal: 3.07g.

FECHA ETIQUETADO: 15.05.15

CONSUMIR PREF. ANTES DEL: 07.10.15



PESO NETO: 0,370kg

LOTE: 20515

8 437005 774483 | Nº ETIQUETA 5242 UDDS CAJA: 10

Mostra N.º 1: Mención “ajo natural”. A denominación correcta do ingrediente é “ajo”. O termo “lomo” non se pode admitir na denominación de venda, xa que non está contemplado na normativa que afecta a este tipo de chourizo. Ademais, na lista de ingredientes non se especifica que se empregara esta parte do porco para a súa elaboración.

Mostra N.º 3: O termo “de la abuela” é un termo de fantasía, que non se pode acompañar á correcta denominación do alimento.

En ambas as dúas mostras a información nutricional débese expresar en formato de tablas cas cifras en columna.

-No figura el nombre o razón social y dirección del fabricante o elaborador del mismo.

-No destacan el alérgeno "lactosa " en la lista de ingredientes.

-La Información Nutricional no figura en formato de tabla, a pesar de que el espacio lo permite dadas las dimensiones del envase



aBeiou

LOMO DE BELLOTA IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA

CERTIFICADO POR HYCER PI/109/05
NORMA IBÉRICO

INGREDIENTES: LOMO DE CERDO DE BELLOTA IBÉRICO,
SAL, ESPECIAS, PIMENTON, AZÚCAR, PROTEÍNA DE
CERDO, CONSERVADORES (E-252, E-250) Y
ANTIOXIDANTES (E-301, E-316) SIN GLUTEN SIN
SOJA SIN LACTOSA . TRIPA ARTIFICIAL.

CONSERVACION: MANTENER EN LUGAR FRESCO Y SECO.

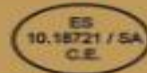
CONSUMO: SE RECOMIENDA SACAR EL
PRODUCTO DE LA BOLSA UNAS HORAS ANTES DE
SU CONSUMO Y MANTENERLO A TEMPERATURA

AMBIENTE: EN CASO DE PÉRDIDA DE VACÍO
RETIRAR EL ENVASE Y VOLVERÁ A SU ASPECTO
NATURAL.

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE:

VALORES NUTRICIONALES POR 100 G	
VALOR ENERGÉTICO	1150KJ / 285Kcal
GRASAS	15,09g
de las cuales:	
- Saturadas	5,28g
HIDRATOS DE CARBONO	1,17g
de los cuales:	
- Azúcares	0,41g
PROTEÍNAS	36,15g
SAL	2,63g

LOT#: VER ETIQUETA ADJUNTA



FABRICADO POR REVISAN S.L. 37770 - SALAMANCA PARA:
SIBCNAS LEUGIM S.L. CIF B40566291 C/GRESES 9 VALENCIA
info@abeiou.com www.abeiou.com

MADE IN SPAIN

- TRIPA ???
- DEBE DE ESTAR -
PRESENTE EN LA LISTA
DE INGREDIENTES.
- ES COMESTIBLE ?

-ES DENOMINACIÓN
CORRECTA ?

Las tripas naturales comestibles y las envolturas artificiales comestibles se consideran como **INGREDIENTES** , debiendo indicarse en la lista de ingredientes de acuerdo con las previsiones del Reglamento 1169/2011.

TRIPA NATURAL:

Procedencia anatómica (tripas estrechas o tripas anchas o esófagos o vejigas) seguido de la especie de procedencia (de bovino, o de ovino, o de caprino, o de porcino, o de equino

-Si se emplean envolturas artificiales comestibles, en la lista de ingredientes debe indicarse que se trata de una “**Envoltura artificial**”, respondiendo con ello a la distinción que se hace con la tripa natural en la norma de calidad de los derivados cárnicos ..

-Si ciertos tratamientos de superficie de los embutidos determinan que la **tripa natural no es comestible**, el responsable del producto deberá indicarlo en el etiquetado con la **mención “envoltura no comestible”**.

-Si se utilizan envolturas artificiales que no son comestibles, la información que debe incluirse en el etiquetado será “**envoltura no comestible**”.

jamones





0- LOTE

1- DENOMINACIONES

2- LISTA DE INGREDIENTES

4- CANTIDAD DE DETERMINADOS INGREDIENTES

5- CANTIDAD NETA

6- FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA

7- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

8- NOME O RAZÓN SOCIAL E DIRECCIÓN

9- PAIS DE ORIXE

10- MODO DE EMPLEO

11- INFORMACIÓN NUTRICIONAL: * Contenido en azúcar no está en el cuadro, sustituido por :”contiene cantidades insignificantes de azúcares”

13- ÓVALO REGISTRO SANITARIO

14- MARCA DE CALIDAD: “ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA” ETG

MENCIÓN FACULTATIVA “BODEGA”: Atendiendo al periodo de maduración (9 meses)

LA MENCIÓN “ AUTÉNTICO” no procede , puede transmitir que posee unas características particulares



MOSTRA	DENOMINACIÓN DE VENDA (*)	EXISTENCIAS			MARCADO OU IDENTIFICACIÓN DAS PEZAS						¿MARCADO COINCIDE COS REXISTROS DE TRAZABILIDADE? (SI/NON)	
		Nº Pezas	Peso medio (kg)	Nº lote	SI/NON	Tipo de marcado (**)	Nº Pezas controladas (***)	MARCA LEXIBLE		Data de entrada en salgadura (SI/NON)		Semana e ano
								SI/NON	% ilexibles			

-PIEZAS MARCADAS Y LOTE Y Nº PIEZAS LOTE

Fecha de entrada en **salazón**

-La marca consiste en un sistema de impresión sobre la pieza ,precinto, etiqueta... que incluye la fecha de entrada en salazón, indicando al menos la **semana y año** de forma inviolable y legible.

Los productos envasados al vacío o sometidos a **congelación después del período de salado** comprobación de fechas de envasado congelación y descuento en período de elaboración.

2. Jamón y Paleta / Jamón y Paleta Curados

A. Mercado e identificación para el control del periodo de elaboración.

Todos los jamones y paletas deberán ir **marcados o identificados, individualmente**, de forma inviolable y perfectamente legible, mediante un sistema que incluya, al menos, la semana y el año de entrada en salazón. ➡ **Aplicable a jamones y paletas con legislación específica: ibéricos**

El registro de trazabilidad de la industria contendrá la información del mercado o identificación **así como las posibles incidencias**, como p. ej. sustitución del elemento de mercado.

B. Etiquetado:

i) Menciones facultativas (no aplicables al jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos):

Atendiendo al periodo mínimo de elaboración -tiempo transcurrido entre la entrada del producto en salazón y su comercialización, descontando los periodos en los que el producto haya estado sometido a condiciones que interrumpen las reacciones bioquímicas que tienen lugar durante su elaboración- en el etiquetado de los jamones y paletas elaborados, independientemente de la forma de presentación del producto y

una vez concluida la elaboración del mismo, **se podrán incluir las siguientes menciones**, siempre que cumplan con el periodo mínimo de elaboración establecido para cada mención:

	Mención facultativa	Periodo mínimo de elaboración
Jamones	Bodega o cava	9 meses
	Reserva o añejo	12 meses
	Gran Reserva	15 meses
Paletas	Bodega o cava	5 meses
	Reserva o añeja	7 meses
	Gran Reserva	9 meses

ii) Información adicional en el etiquetado.

Los jamones y paletas podrán emplear otras menciones facultativas distintas a las de la tabla, siempre que cumplan lo establecido en la **norma general de etiquetado**.

Jamones y paletas curados podrán incluir en el etiquetado el periodo mínimo de elaboración. Esta información **será obligatoria cuando se emplee alguna mención facultativa no reguladas en la Norma**.

Los sistemas de marcado e identificación no podrán inducir a error o confusión con respecto a los precintos regulados en la Norma de calidad de productos ibéricos.

El artículo 11 de la Norma sobre derivados cárnicos curado-madurados, cuando se refiere a productos constituidos por piezas de carne identificables anatómicamente, establece una diferencia clara entre el jamón y paleta o jamón y paleta curados, que han de ser elaborados con la extremidad posterior y anterior del cerdo, y la cecina y otras piezas cárnicas donde no se especifica la especie de origen de las mismas

En el caso de la cecina se indica además que es un producto elaborado con carnes procedentes del despiece de los cuartos traseros o delanteros, en los cuales se haya integrada la pieza genérica “pata”

- la denominación de un derivado cárnico curado-madurado elaborado con la pata de un animal diferente al cerdo, sería la de “cecina
- En la denominación descriptiva no se podrán utilizar los términos “jamón” o “paleta” para no contradecir lo establecido en el artículo 11.2 apartado a) del Real Decreto 474/2014.

CURADOS



ETG



IGP



DOP

NON ENTRAN EN NINGUNHA OUTRA CLASE

Estes e os ETG Poden ser: (facultativamente

- Bodega ou cava
- Reserva ou Añejo
- Gran Reserva

ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

- PESOS MÍNIMOS EN SANGRE:9,2-9,5 Kg
- ESPESOR DA GRAXA:+ 0,8 (segundo pezas)
- TEMPERATURA MÁXIMA: 3º interior
- TEMPO DE CURACIÓN: + 210 días, desde inicio de salgadura
- DIMINUCIÓN :+ DE 33% sobre peso en sangre

IGP JAMÓN DE TRÉVELEZ



IGP JAMÓN DE SERÓN



DOP JAMÓN DE TERUEL





	Mención facultativa	Periodo mínimo de elaboración
Jamones	Bodega o cava	9 meses
	Reserva o añejo	12 meses
	Gran Reserva	15 meses
Paletas	Bodega o cava	5 meses
	Reserva o añeja	7 meses
	Gran Reserva	9 meses

9 MESES MADURACION

MENCIÓN
INCORRECTA

El marcado e identificación de jamones y paletas está orientado al control del periodo de elaboración.

Este control puede ser realizado a lo largo de la vida del producto por distintas autoridades competentes en el ámbito del control oficial, por lo que la **información sobre la semana y el año de entrada en salazón, debe permanecer en la pieza hasta su venta final al consumidor.**

La información sobre la semana y el año de entrada en salazón puede **recogerse marcándola en la propia pieza o utilizando un soporte elegido por el operador**, ya que la norma no establece qué tipo de elemento debe usarse.

En cualquier caso, el sistema elegido deberá permitir fijarlo en el producto, antes de la entrada de la pieza en salazón, y **deberá permanecer de forma inviolable y perfectamente legible durante todas las etapas de elaboración y comercialización posterior del mismo.**



SEMANA Y AÑO DE ENTRADA
EN SALAZÓN
ETG ESPECIALIDAD
TRADICIONAL GARANTIZADA

Consumir preferentemente antes del:

L. 193856

12.09.20



8436548 9325 10

Ingredientes: Jamón de cerdo, sal, conservadores (E-250, E-252) y antioxidante (E-301).

Valores nutricionales 100 g

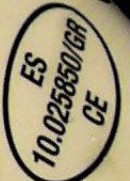
Valor energético	809 kJ / 193,1 kcal
Grasas	
de las cuáles saturadas	7,2 g
Hidratos de carbono	3,2 g
de los cuáles azúcares	0,8 g
Proteínas	
Sal	

Conservar en lugar fresco y seco.
Producto listo para consumo.

NITRITOS

ASCORBATO DE SODIO

7 España para Edmundo
de la Industria
08 Alcobendas, Madrid
apa.es - www.p



	Mención facultativa	Periodo mínimo de elaboración
Jamones	Bodega o cava	9 meses
	Reserva o añejo	12 meses
	Gran Reserva	15 meses
Paletas	Bodega o cava	5 meses
	Reserva o añejo	7 meses
	Gran Reserva	9 meses



ALIMENTACIÓN QUE RECIBE EN FASE DE CEBO PERIODO MINIMO DE ELABORACIÓN

Gran Reserva	15 meses
--------------	----------



CARNE, JAMON, PALETA Y CAÑA DE LOMO IBERICOS

La denominación de venta de los productos regulados por este real decreto se compone obligatoriamente de tres designaciones:

- Por **tipo de producto**
- Por **alimentación y manejo**
- Por **tipo racial**
- Prohibida la **utilización incompleta de la denominación de venta** y la adición a la misma de **términos diferentes** exceptuando los productos de ibérico regulados en la norma de calidad de productos cárnicos
- Estas designaciones deberán figurar en lugar destacado y en todo caso en el mismo campo visual que la marca comercial.
- Para los productos procedentes de animales cuya designación por tipo racial no sea “100% ibérico :“% **raza ibérica**”.(altura de la x correspondiente al menos al 75% de la altura de la x de la denominación del producto)
- **“Certificado por”** ,seguida del nombre del organismo.

DENOMINACIÓN DE VENTA

ETIQUETADO DE JAMÓN IBÉRICO

Denominaciones admitidas para bellota 100% Ibérico.

- Jamón de Bellota 100%/75%/50% Ibérico
- Paleta de Bellota 100%/75%/50% Ibérico
- Lomo de Bellota 100%/75%/50% Ibérico
- Despiece de Bellota* 100%/75%/50% Ibérico
- *No precisa indicar el manejo o el tipo de alimentación

Denominaciones admitidas para cebo de campo:

- Jamón de cebo de campo 100%/75%/50% Ibérico
- Paleta de cebo de campo 100%/75%/50% Ibérico
- Lomo de cebo de campo 100%/75%/50% Ibérico
- Despiece de cebo de campo* 100%/75%/50% Ibérico
- *No precisa indicar el manejo o el tipo de alimentación.

Menciones prohibidas:

- “Ibérico puro”
- “Recebo”

Logotipos imágenes o símbolos relacionados con bellota o dehesa:

- Admitidos sólo en la denominación “de bellota”

Precintos y colores en jamones y paletas hasta su entrega al consumidor:

- Precinto Negro: De Bellota 100% Ibérico
- Precinto **Rojo**: De Bellota Ibérico (75% o 50%)
- Precinto **Verde**: De Cebo de Campo Ibérico (100 %75% o 50%)
- Precinto Blanco: De Cebo Ibérico (100% ,75% o 50%)
- ** La caña de lomo no precisa precinto pero será marcadas o identificadas con los mismos colores mediante el uso de sellos u etiquetas inviolables indelebles y legibles.
- *** Los productos loncheados y envasados incorporarán una etiqueta respetando los colores de los precintos de origen

Menciones facultativas admitidas:

- “**Pata Negra**”: Sólo para la denominación Bellota 100% Ibérico
- “**Dehesa o Montanera**”: Sólo para la denominación Bellota.

Denominaciones admitidas para cebo:

- Jamón de cebo 100%/75%/50% Ibérico
- Paleta de cebo 100%/75%/50% Ibérico
- Lomo de cebo 100%/75%/50% Ibérico
- Despiece de cebo * 100%/75%/50% Ibérico
- *No precisa indicar el manejo o el tipo de alimentación.



SELLO MADURACION

MARCADO SANITARIO

Quejigares

SELECCIÓN ESPECIAL

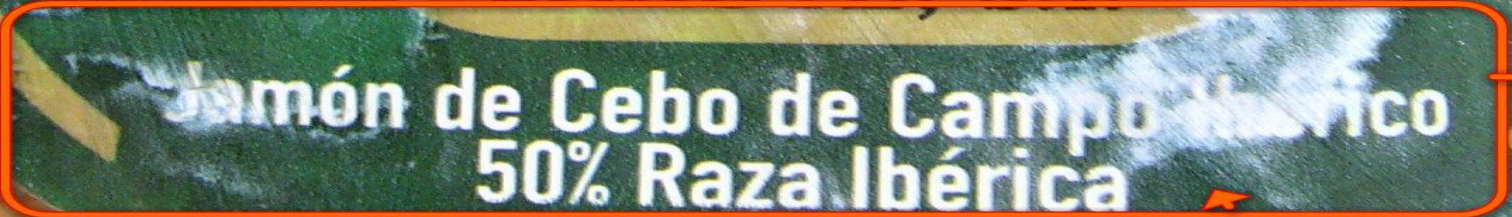


**JAMÓN
JAROTE, S.L.**

**Jamón de Cebo de Campo Ibérico
50% Raza Ibérica**

PRODUCTO CERTIFICADO POR CALICER PI / 0199 / 05

**DENOMINACIÓN
DEL ALIMENTO Y
ENTIDAD
CERTIFICADORA**





JAMÓN
DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO
NORMA DE CALIDAD DEL IBÉRICO
R.D. 4/2014



JAMON DE CEBO DE CAMPO IBERICO 50% RAZA

IBERICA
LOTE: 2205 1917
SPAIN Est. #29



184115850011742394

7220501073

CEBO DE CAMPO IBÉRICO
FORMA DE CALIDAD DEL IBÉRICO
R.D. 4/2014



TRAZABILIDAD INTERNA

ALTO CONTENIDO DE GRASAS MONOINSATURADAS

Solamente podrá declararse que un alimento tiene un alto contenido de grasas monoinsaturadas o efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si al menos un 45 % de los ácidos grasos presentes en el producto proceden de grasas monoinsaturadas y las grasas monoinsaturadas aportan más del 20 % del valor energético del producto.

El umami está presente de manera natural en el jamón

Valor energético	1.278,5 kJ
Energía	(307 kcal)
Energie.....	
Grasas/Lípidos/Graisses.....	21,0g
de las cuales saturadas	
dos quais saturadas	
dont acides gras saturés.....	7,7g
de las cuales monoinsaturadas	
dos quais monoinsaturadas	
dont acides gras mono-insaturés..	11,8g
de las cuales poliinsaturadas	
dos quais poliinsaturadas	
dont acides gras poly-insaturés...	1,5g
Hidratos de carbono/Glucides.....	0,0g
de los cuales azúcares	
dos quais açúcares	
dont sucres.....	0,0g
proteínas/Protéines.....	29,5g
Sal/Sel.....	3,5g

SIN GLUTEN



se puede indicar el **“alto contenido” de ácido oleico** en los alimentos, siempre y cuando se acompañe de una indicación del tipo de ácido graso que es, ácido graso monoinsaturado, y siempre que se cumplan las condiciones de uso establecidas en el mencionado Reglamento

JAMON CEBO IBERICO

Peso Neto €/kg **IMPORTE**
0,274 kg 51,50 **14,11 €**

JAMÓN CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA
INGREDIENTES: JAMÓN DE CERDO DE CEBO IBÉRICO, SAL, AZÚCAR, ANTIOXIDANTES (E-331 Y E-301), CONSERVADORES (E-252 Y E-250) Y ESTABILIZANTE (E-472). PUEDE CONTENER TRAZAS DE LECHE Y SOJA.

R19	DATOS NUTRICIONALES	
	VALORES MEDIOS POR CADA 100G DE PRODUCTO	
F Envasado 10/05/24 12:45	VALOR ENERGÉTICO	1 236,9 kJ / 299,90 kcal
ENVASADO AL VACÍO	GRASAS	16,20 g
Consumir preferentemente antes del 04/06/24	DE LAS CUALES SATURADAS	6,60 g
	HIDRATOS DE CARBONO	1,00 g
	DE LOS CUALES AZÚCARES	0,70 g
	PROTEÍNAS	36,60 g
	SAL	3,50 g

Fabricado por: INDUSTRIAS CARNICAS LORIENTE P TARANCON



230228790027405150014112



MERCADONA
800 500 220

MERCADONA, S.A.
C/ VALENCIA N 8 TAVERNES BLANQUES VALENCIA

Jamón de cebo ibérico Legado corte kg
Jamón de cerdo de cebo ibérico 50% raza
ibérica, sal, azúcar, conservadores: E-252,
E-250; antioxidantes: E-331 iii,
E-301 Conservar en lugar fresco y seco. Una
vez abierto, conservar en refrigeración.
DISTRIBUCIONES FROIZ, S.A.U. Carril
das Flores, 14 - Lugo. Fecha de caducidad:
ver etiqueta superior

Arrefour

de ibéricos

Ideal para tapear



Peso neto:

200g

por 50 g de Paleta

721 kJ
173 kcal
9%

por 50 g de Lomo

654 kJ
157 kcal
8%

por 50 g de Chorizo

916 kJ
221 kcal
11%

por 50 g de Salchichón

923 kJ
223 kcal
11%

 **SIN GLUTEN**

Carrefour


IBERICO
Consumir preferentemente antes
del: 11.06.16 R28M05
Nº LOTE: 151204

ES
10.11.288.50
CE

**JAMON, PALETA Y CAÑA DE LOMO IBERICOS
figura el % raza, entidad certificadora y nº**




Paleta de cebo ibérica
50% raza ibérica

 **Ingredientes**

Paleta ibérica de cebo 25%: Paleta de cerdo ibérico, sal, azúcar, conservadores (nitrato potásico, nitrito sódico), antioxidante (ascorbato sódico).

Certificado por CALICER con nº expediente PI /0151/04.


Lomo de cebo ibérico
50% raza ibérica

 **Ingredientes**

Lomo de cebo ibérico 25%: Lomo de cerdo ibérico, sal, especias (pimentón, ajo, orégano, pimienta negra), lactosa, azúcar, conservadores (nitrato potásico, nitrito sódico), antioxidante (ascorbato sódico).


Certificado por CALICER con nº expediente PI /0151/04.

Chorizo ibérico extra


 **Ingredientes**

Chorizo ibérico extra 25%: Carne de cerdo ibérico, sal, especias (pimentón, ajo, orégano), lactosa, dextrina, proteína de soja, proteína de leche, azúcar, estabilizante (difosfato tetrasódico), antioxidante (eritorbato sódico), conservadores (nitrato potásico, nitrito sódico), colorante (cochinilla).


Salchichón

 **Ingredientes**


Salchichón ibérico extra 25%: Carne de cerdo ibérico, sal, lactosa, dextrina, especias (pimienta, extracto de cañuela), estabilizante (difosfato tetrasódico), antioxidante (eritorbato sódico), conservadores (nitrato potásico, nitrito sódico).

 **Nutrición**


Valores medios: Una porción de:

 **Nutrición**

Valores medios: Una porción de:

 **Nutrición**

Valores medios: Una porción de:

 **Nutrición**

Valores medios: Una porción de: 100 g



Ingredientes y alérgenos

Jamón de cerdo ibérico (95%), agua, sal, azúcares, fermento, extracto de especias, estabilizantes (tri-, di-, polifosfatos), antioxidante (ascorbato sódico), aroma de humo, conservador (nitrito sódico).

DERIVADOS CÁRNICOS. ETIQUETADO. OTROS PRODUCTOS. JAMÓN ASADO O COCIDO IBÉRICO.

Consulta sobre la posibilidad de etiquetar los productos elaborados: “jamón ibérico asado”, “jamón asado ibérico”, “jamón ibérico cocido natural” y “jamón cocido natural ibérico”

Podrá utilizarse la designación de **raza(“ibérico”)** cuando **toda la carne empleada en la elaboración se acompañe de una copia de la documentación que acredite la trazabilidad de la carne.** En la fase de industrialización deberán cumplir todo lo que se refiere a los **registros de trazabilidad** que se deben y, además, en la industria de elaboración, se debe asegurar la **separación, de los lotes de distintas categorías de raza o, en su caso, alimentación y a su vez, de las carnes procedentes de cerdo blanco.**

Respecto al uso del término “**natural**”, con carácter general, cualquier información alimentaria voluntaria, deberá cumplir los requisitos establecidos en los artículos 36 y 37 del Reglamento (UE) 1169/2011 y como se establece en el artículo 7, sobre **prácticas informativas leales**, implicaría que la información no induzca a error sobre las características del alimento, en particular, al insinuar que posee características especiales, cuando en realidad, todos los alimentos similares poseen esas mismas características.

Además, el punto 2.04.19 del Decreto 2484/19.67, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español establece que en la rotulación, etiquetado y propaganda del producto **no se permitirá el calificativo «natural» en aquellos alimentos que contengan aditivos o materias extrañas.**

Si el término “natural” se pretende utilizar en el ámbito de una declaración nutricional, el alimento deberá reunir de forma natural una o varias de las declaraciones nutricionales establecidas en el Anexo del Reglamento 1924/2006. término “**natural**” **antepuesto a la declaración o declaraciones nutricionales que cumpla el alimento.**

La marca comercial o razón social no contendrá indicaciones gráficas o escritas que puedan confundir al consumidor en cuanto a la naturaleza del producto, su calidad, categoría o denominación, tanto a través de la propia denominación de la marca, como de su imagen gráfica. **Siempre y cuando se tengan en cuenta los puntos anteriores, podrán utilizarse las denominaciones de venta que se proponen.**

ES UN FIAMBRE DE ORIGEN ITALIANO OBTENIDO DE CABEZA Y CUELLO CERDO CURADOS, EXISTE TAMBIÉN LA FIGURA IGP COPPA DI PARMA



D ALIMENTO

DEBE DE UTILIZAR UN NOMBRE DESCRIPTIVO COMO DENOMINACIÓN DE VENTA, EL PRODUCTO ES ELABORADO EN ESPAÑA

COPPA 50% RAZA DUROC

Ingredientes: Cabeza de lomo sal, azúcar, pimentón, ajo, aromas, especias, emulgentes (E-452), antioxidante(E-301), conservadores (E-250, E-252) Puede contener trazas de soja y leche Tratamiento de superficie con: Conservador (E-235)

Información Nutricional (por 100g)	
Valor Energético	620kJ / 147kcal
Grasas	3,6g
de las cuales	
-saturadas	2,0g
Hidratos de carbono	3,6g
de las cuales	
-azúcares	0,6g
Proteínas	24,4g
Sal	4,9g



Envasado en atmósfera protectora. Alimento listo para consumo.

Abrir el envase 5 minutos antes de su consumo. Una vez abierto, conservar en refrigeración y consumir en 5 días.

Conservar en refrigeración, entre 0 y 7°C.

Elaborado en España para COMAPA, 2001, S.L.U.,

Avda. de la Industria 32, 28108 Alcobendas (Madrid) España.

www.grupocomapa.es

T. (+34) 91 736 0071

P.V.P.: 2,25 €

Fax: (+34) 91 736 0096

Precio/kg: 22,50 €

Consumir preferentemente
antes del 20.02.20

Lote: 2266

Peso Neto: 100g



Tercero: En la actualidad los animales no inscritos en el libro genealógico, no tienen garantizada la raza, a no ser que existiera un marco de actuación aprobado (normativa nacional, comunitaria, marcas colectivas o marcas de garantía) en el cual se definieran los requisitos, la inspección y certificación para acreditar los aspectos raciales desde los animales inscritos a los productos puestos a disposición del consumidor.

En respuesta a la cuestión planteada, el producto alimentario que procede de un animal que no es 100% Duroc, y de acuerdo con lo anteriormente expuesto y atendiendo a las exigencias que el propio Reglamento (UE) nº 1169/2011 establece para que se pueda proporcionar la información de manera voluntaria, se concluye que previamente a la utilización de una mención o cualquier otro signo alusivo a la raza Duroc en ese alimento, debería aprobarse un marco de actuación como los citados anteriormente.

No obstante, a falta de un marco normativo se podría utilizar, siempre y cuando disponga de un sistema robusto de trazabilidad y control, que demuestre con garantías a la autoridad competente de control el porcentaje de la raza indicada, y garantizando a su vez la protección de los intereses del consumidor y la competencia equitativa entre los operadores.

DERIVADOS CÁRNICOS

DC No Tratados por el calor. **Marinado-Adobados**

Son los Derivados Cárnicos (DC) sometidos a un proceso de marinado-adobado, que afecta íntegramente a la materia prima, confiriéndole las características sensoriales propias. Opcionalmente pueden recubrirse de pimentón. Requieren, generalmente, refrigeración para su conservación y tratamiento culinario previo para su consumo.



Escalopín de Vacuno Marinado Bifes de Vitela

PRODUCTO CÁRNICO MARINADO. Ingredientes: Carne de añejo (90%), agua, sal, azúcar, aromas, especias, estabilizantes: (E-407 y E-420), corrector de acidez: (E-325) y antioxidantes: (E-301 y E-331). **Puede contener trazas de proteína de leche y soja.** Cocinar completamente antes de su consumo. Una vez abierto consumir preferentemente antes de 48 horas. Envasado en atmósfera protectora. Fecha de caducidad: / Lote: Ver envase. **PRODUTO CÁRNICO MARINADO.** Ingredientes: Carne de bovino (90%), água, sal, açúcar, aromas, especiarias, estabilizadores (E-407, E-420), reguladores de acidez (E-325) y antioxidantes (E-301, E-331). **Pode conter vestígios de proteína de leite e soja.** Cozinhe bem antes de consumir. Depois de aberto, de preferência antes de 48 horas. Embalagem em atmosfera protetora. Consumir até: / Lote: Ver embalagem.

ELABORADO POR / FABRICADO EM ESPANHA POR: ELPOZO ALIMENTACIÓN, S.A. Avda. Antonio Fuertes, 1. 30840 - Alhama de Murcia (Murcia-España).
Importado em Portugal por: Elpozo Portugal Comercio Alimentar LDA. Quinta das Drogas, Piso 1, Fracção D 2615-179 Alverca.

INFORMACIÓN / INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR 100g:

- Valor Energético : 442,5 kJ. (105 kcal).
- Grasas / Gorduras: 3,0 g.
de las cuales saturadas / dos quais saturadas: 1,5 g.
- Hidratos de Carbono: 0,5 g. de los cuales azúcares / dos quais açúcares: 0,5 g.
- Proteínas: 19,0 g.
- Sal: 1,4 g.
- Lactosa: <0,1 g.

SIN/ SEM CONSERVANTES



E 407 Carragenanos *quantum satis*

E 420 Sorbitoles *quantum satis*

(para fines distintos de la edulcoración .

E 325 Lactato sódico *quantum satis.*

E 301 Ascorbato sódico *quantum satis*

E 331 Citratos de sodio *quantum satis*

DC Marinado-Adobados



7012430 ENVASADO EN ATMOSFERA PROTECTORA



AVES

BROCHETA DE FOLLO MARINADO

INGREDIENTES: Contramuslo de pollo(83%), agua, sal, dextrosa, conservador E-262 y E-262ii, antioxidantes E-301, E-331, vino blanco, especias y ajo.
Tocino de pollo y pimienta texturizados.

ALÉRGENOS: Puede contener trazas de SOJA, SULFITOS y derivados de LECHE.

Envasado en atmósfera protectora
Conservar entre 0 °C y +4 °C

VALORES NUTRICIONALES POR CADA 100g DE PRODUCTO		%IR*
Valor energético	382 kJ/90 kcal	5%
Grasas	1,3 g	2%
de las cuales:		
Saturadas	0,4 g	2%
Hidratos de carbono	0,0 g	0%
de los cuales:		
Azucares	0,0 g	0%
Proteínas	19 g	39%
Sal	0,16 g	3%

*% Ingesta de referencia de un adulto medio (8.400 KJ/2.000 kcal)
Consumir tras un cocinado completo

 FREIR
 PLANCHA
 BARBACOA

SIN GLUTEN

 **FECHA DE CADUCIDAD** **PESO NETO AL ENVASAR** **PRECIO KILO/UD**

12.10.19 0,310 Kg 8,55 €

Nº DE LOTE: VER ENVASE


8 424771 070635

TOTAL IMPORTE
2,65 €

Embuitidos del Centro, S.A.-Avda. Monte Boval, 233-236
45950 - Casarubios del Monte (Toledo)

BROCHETA DE POLLO MARINADO

INGREDIENTES: Contramuslo de pollo(83%), agua, sal, dextrosa, conservador E-232 y E-262ii, antioxidantes E-301, E-331, vino blanco, especias y ajo.

Tocino de pollo y pimienta texturizados

ALÉRGENOS: Puede contener trazas de SOJA, SULFITOS y derivados de LECHE.

E 262 Acetato de sodio

quantum satis solo preparados envasados de carne picada fresca y

preparados e carne a los que se han añadido otros

ingredientes distintos

de los aditivos o de la sal

E 301 Ascorbato sódico

quantum satis

E 331 Citratos de sodio

quantum satis

GLUTEN

DELAVE

CHULETA AL AJILLO

ML = 150 mg/kg, solo lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlökk, ahjupraad, salchicha blanca cruda, etiqueta de salchicha cruda, tartar de tartar de res) y codillo de cerdo en escabeche'

PAÍS DE CRÍA: ESPAÑA

PAÍS DE SACRIFICIO: ESPAÑA

Envasado por: AVES NOBLES Y DERIVADOS S.L.
C/O, naves 11-17.
50014 Mercazaragoza (Zaragoza)
para: LIDL SUPERMERCADOS, S.A.U.



Información nutricional	ø/100g
Valor energético	386 kJ/92 kcal
Grasas	2,8 g
de las cuales, saturadas	0,7 g
Hidratos de carbono	<0,1 g
de los cuales, azúcares	<0,1 g
Proteínas	16,6 g
Sodio	1,50 g

PRODUCTO CÁRNICO ADOBADO

Ingredientes: Contramuslo de pavo, agua, perejil, ajo, sal, azúcar, antioxidantes: ascorbato sódico, citratos de sodio; estabilizante: trifosfato pentasódico, conservadores: nitrito sódico, nitrato potásico. Sin gluten. Puede contener trazas de lactosa. **Modo de preparación:** Freír en sartén en aceite caliente a fuego medio hasta dorar, o asar en una sartén con poco aceite como si fuera a la plancha hasta dorar parcialmente. Al horno: precalentar al horno, introducir una vez caliente y asar al gusto. Una vez abierto consumir antes de 3 días y siempre antes de caducar. Si se desea puede congelar el producto en casa.

Cocinar completamente el producto antes de consumirlo. Es importante tener en cuenta las normas de higiene para la cocina. La carne cruda no debe entrar en contacto con otros alimentos. El líquido restante deberá desecharse adecuadamente. Es necesario lavarse bien las manos y fregar bien los utensilios de cocina utilizados. **Información al consumidor:** La fecha de caducidad que figura en el envase puede garantizarse únicamente en el caso de

conservar el producto de frío, p.ej. durante

CHULETA AL AJILLO
Producto cárnico adobado.

Contramuslo de pavo, agua, perejil, sal, azúcar, antioxidantes: ascorbato sódico, citratos de sodio, estabilizante: trifosfato pentasódico, conservadores: nitrito sódico, nitrato potásico,

Preparado de carne (08.2)

Como preparado de carne (08.2) los aditivos no son correctos.

DV : CHULETA DE PAVO ADOBADA AL AJILLO
PRODUCTO CÁRNICO NO TRATADO POR CALOR

A EFECTOS DE UTILIZACIÓN DE ADITIVOS:

Subcategoría: Carne procesada sin tratamiento térmico (08.3.1)

Derivados Cárnicos No Tratados por el calor

Derivados cárnicos marinado-adobados/salmuerizados

DC Marinado-Adobados



DELAVE

**ALITAS DE POLLO
ADOBO BARBACOA**

FECHA DE CADUCIDAD / LOTE:

23/04/16 / 294

Peso Neto:
500g



ENVASADO EN ATMÓSFERA PROTECTORA.
CONSERVAR ENTRE 0° Y 4°C.
NO CONSUMIR EL PRODUCTO CRUDO.

POLLO

**ORIGEN
ESPAÑA**
100%

DC Marinado-Adobados

DENOMINACION DE VENTA :ALITAS DE POLLO ADOBADAS
PREPARADO DE CARNE O PRODUCTO CARNICO?
GLUTAMATO MONOSÓDICO :NO EN PREPARADO CARNICO

PRODUCTO CÁRNICO
Ingredientes: 88% Alas de pollo, 9% agua, sal, especias, hortaliza deshidratada, dextrina de maíz, azúcar, potenciador del sabor: glutamato monosódico; espesante: carboximetilcelulosa sódica; conservador: nitrito sódico; mezcla de especias, jarabe de glucosa, antioxidante: ascorbato sódico.

SIN GLUTEN

DELAVE

ALITAS DE POLLO ADOBO BARBACOA

PAÍS DE CRÍA: ESPAÑA

PAÍS DE SACRIFICIO: ESPAÑA

UNA VEZ ABIERTO CONSERVAR REFRIGERADO Y CONSUMIR ANTES DE 24 HORAS

Fabricado por:
AN AVÍCOLA MÉLIDA, S.L.
Pol. Ind. Vicolozano 11-17
05194 ÁVILA

ES 10.00163/AV CE

Información nutricional		g/100g
Valor energético	689 kJ/165 kcal	
Grasas	10,4 g	
de las cuales, saturadas	3,4 g	
Hidratos de carbono	<0,5 g	
de los cuales, azúcares	<0,1 g	
Proteínas	18,0 g	
Sal	0,97 g	

PRODUCTO CÁRNICO

Ingredientes: 88% Alas de pollo, 9% agua, sal, especias, hortaliza deshidratada, dextrina de maíz, azúcar, potenciador del sabor: glutamato monosódico; espesante: carboximetilcelulosa sódica; conservador: nitrito sódico; mezcla de especias, jarabe de glucosa, antioxidante: ascorbato sódico.

Cocinar completamente el producto antes de consumirlo. Es importante tener en cuenta las normas de higiene para la cocina. La carne cruda no debe entrar en contacto con otros alimentos. El líquido restante deberá desecharse adecuadamente. Es necesario lavarse bien las manos y fregar bien los utensilios de cocina utilizados. No consumir el producto crudo. **Información al consumidor:** La fecha de caducidad que figura en el envase puede garantizarse únicamente en el caso de conservar el producto de forma ininterrumpida a una temperatura máxima de 4°C. En el caso de romperse la cadena de frío, p.ej. durante el transporte en coche hasta el domicilio o a causa de una conservación en el frigorífico por encima de 4°C, se recomienda el consumo inmediato del producto.

POLLO

E 249-250 ⁽⁷⁾	Nitritos	150	Sólo lomo de cerdo adobado, <i>pincho moruno</i> , careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, <i>Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlōkk, ahjupraad, kielbasa surowa kielbasa biała, kielbasa surowa metka y tatar wołowy (danie tatarskie)</i>
--------------------------	----------	-----	--



Pregunta

[Volver al listado](#)

¿está autorizada la utilización del glutamato monosódico en los derivados cárnicos (preparados y productos cárnicos)?

Categoría: Aditivos

Respuesta

El glutamato monosódico (E 621), es un aditivo alimentario que pertenece al grupo I de aditivos. Este grupo de aditivos no está autorizado dentro del grupo 08 del anexo en la categoría "Preparados de carne" tal como se definen en el Reglamento (CE) N° 853/2004 . En el resto de categorías, dentro del grupo 08, en las que esté expresamente autorizado el uso de aditivos del grupo I, podrá ser utilizado cumpliendo siempre con las restricciones asociadas al mismo.



POLLO

2 uds.

SIN GLUTEN SIN LACTOSA

CRUNCHY CHICKEN

SIN LACTOSA SIN GLUTEN

FECHA DE CADUCIDAD

Preparado de carne

FECHA DE CADUCIDAD

18.09.22 R 11

18.09.22 R 11

TRAZABILIDAD:

TRAZABILIDAD:

080000322480

080000322480

0933
82

08
PESO NETO:

240g (2x120g)

PREPARADO DE CARNE. Ingredientes:

Pechuga de pollo (64%), agua, conservadores (E-325, E-262), sal, fibra vegetal, aromas, antioxidantes (E-331- E-301), dextrosa y especias. Cobertura (32%): Rebozado (harina de maíz, harina de arroz, azúcar, fibra vegetal, sal, colorante: (caramelo natural), emulgente (E-471), especias. Contiene azúcares añadidos), aceite girasol y encolante (almidón, proteína vegetal, sal, fibra vegetal, estabilizante (E-451), conservador (E-200), colorante (E-150a) y espesante (E-412)). Conservar de 0°C a 4°C. Envasado en atmósfera protectora. Una vez abierto el envase consumir inmediatamente. No consumir crudo. Cocinar completamente antes de su consumo. Apto para freidora y horno.

MODO DE PREPARACIÓN

Horno: 12 min a 200°C



Freidora a 180°C: 2 min



Sartén: 2 min

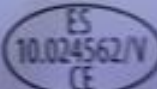
**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Valores medios	por 100 g
Valor energético	1001 kJ / 240 kcal
Grasas	13,5 g
de las cuales saturadas	2,5 g
Hidratos de carbono	12,5 g
de los cuales azúcares	1,1 g
Proteínas	17,0 g
Sal	1,6 g

PESO NETO: **240g (2x120g)**

FAMELYA

Fabricado por:
JOVISERRANO, S.L.U.
Carretera El Viso del Alcor-Tocina, Km 2.2
41520 El Viso del Alcor (Sevilla)



MERCADONA
800 500 220

PREPARADO DE CARNE. Ingredientes:

Pechuga de pollo (64%), agua, conservadores (E-325, E-262), sal, fibra vegetal, aromas, antioxidantes (E-331- E-301), dextrosa y especias. Cobertura (32%): Rebozado (harina de maíz, harina de arroz, azúcar, fibra vegetal, sal, colorante: (caramelo natural), emulgente (E-471), especias. Contiene azúcares añadidos), aceite girasol y encolante (almidón, proteína vegetal, sal, fibra vegetal, estabilizante (E-451), conservador (E-200), colorante (E-150a) y espesante (E-412)). Conservar de 0°C a 4°C. Envasado en atmósfera protectora. Una vez abierto el envase consumir inmediatamente. No consumir crudo. Cocinar completamente antes de su consumo. Apto para freidora y horno.



24 
ALBÓNDIGAS

FECHA DE CADUCIDAD
17.09.22 R12
LOTE: 020236

PESO: **840g**

ALBÓNDIGAS DE CERDO (Sin gluten)

[Burger meat] Ingredientes: Carne de cerdo 80%, agua, proteína de soja, sal, maíz, **lactosa**, especias, aroma, conservador [E-224 (sulfito)], antioxidante (E-301), colorante (E-120).

Conservar entre 0 y 4°C.

Envasado en atmósfera protectora.

Una vez abierto consumir en 48 horas.

Cocinar completamente antes de su consumo.

PESO MÍNIMO:

840g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios	Por 100 g
Valor energético	1030 kJ / 248 kcal
Grasas de las cuales saturadas	20 g 7,7 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	3,7 g 0,7 g
Proteínas	14 g
Sal	1,6 g



CINCO TENEDORES, S.L
P.I. Masía del Juez,
C/Gelaters, 16-20,
46909 Torrent (Valencia)
www.cincotenedores.es



 www.mercadona.es
900 500 103

ES
10.15818V
CE

ALBÓNDIGAS DE CERDO (Sin gluten)

[Burger meat] Ingredientes: Carne de cerdo 80%, agua, proteína de soja, sal, maíz, lactosa, especias, aroma, conservador [E-224 (sulfito)], antioxidante (E-301), colorante (E-120).

Conservar entre 0 y 4°C.

Envasado en atmósfera protectora.

Una vez abierto consumir en 48 horas.

Cocinar completamente antes de su consumo.

PESO MÍNIMO:

840g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios	Por 100 g
Valor energético	1030 kJ / 248 kcal
Grasas de las cuales saturadas	20 g 7,7 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	3,7 g 0,7 g
Proteínas	14 g
Sal	1,6 g



CINCO TENEDORES, S.L.
P.I. Masía del Juez,
C/Gelaters, 16-20,
46909 Torrent (Valencia)
www.cincotenedores.es



www.mercadona.es
900 500 103



8 437002 390020

ES
10.15818/V

ALBÓNDIGAS DE CERDO (Sin gluten)

[Burger meat] Ingredientes: Carne de cerdo 80%, agua, proteína de soja, sal, maíz, lactosa, especias, aroma, conservador [E-224 (sulfito)], antioxidante (E-301), colorante (E-120).

Conservar entre 0 y 4°C.

Envasado en atmósfera protectora.

Una vez abierto consumir en 48 horas.

Cocinar completamente antes de su consumo.

PESO MÍNIMO:

840g

Derivados cárnicos no sometidos a tratamiento, es decir, aquellos que han sido elaborados con carne fresca, incluida la carne que ha sido troceada o picada, a la que se han añadido otros productos alimenticios, condimentos o aditivos. Pertenecen a este grupo, entre otros, las hamburguesas, *burguer meat*, albóndigas, longanizas, salchichas y otros embutidos frescos. Este tipo de derivados cárnicos no lleva tratamiento, por lo que no existe una transformación, lo que los clasifica directamente como “preparados de carne”.



BBQ/PLANCHA

CHURRASCO



PREPARADO DE CARNE

FECHA CADUCIDAD: 13.09.22 R10

PESO NETO: **0,581kg**

PRECIO KILO: 8,75€



P.V.P

5,08€

CHURRASCO.

Preparado de carne.

INGREDIENTES: Preparado churrasco (churrasco ternera 98%, agua, antioxidante E-301 y extracto vegetal).

Conservar de 0 ° a 4 °C. Envasado en atmósfera protectora.

Una vez abierto consumir en 24 horas.

Cocinar completamente antes de su consumo.

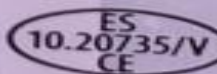
Edad de sacrificio: De 8 a 12 meses.

Lote: 000044313001

Peso Neto: 0,581kg

5
1441
4458**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Valores medios	Por 100 g
Valor energético	1093 kJ / 264 kcal
Grasas	23 g
de las cuales saturadas	12 g
Hidratos de carbono	<0,5 g
de los cuales azúcares	<0,5 g
Proteínas	15 g
Sal	<0,20 g

Fabricado por:ELABORADOS CÁRNICOS MEDINA, S.A.U.
Pol. Ind. El Rincón, s/n - Sector 2
Manzana 5 - 46360 Buñol (Valencia)www.mercadona.es
900 500 103**ECMEDINA**

371270

CHURRASCO.

Preparado de carne.

INGREDIENTES: Preparado churrasco (churrasco ternera 98%, agua, antioxidante E-301 y extracto vegetal).

Conservar de 0 ° a 4 °C. Envasado en atmósfera protectora.

Una vez abierto consumir en 24 horas.



PREPARADO DE CARNE DE

Preparado de carne de vacuno ecológico.

Ingredientes: 99,5 % carne de vacuno ecológico, antioxidantes: ácido ascórbico, citratos de sodio; corrector acidez: ácido láctico.

Conservación: Conservar entre 0 °C y +4°C.

Fecha de caducidad: / Lote: ver etiqueta frontal.

NO CONSUMIR EL PRODUCTO CRUDO.

ENVASADO EN ATMÓSFERA PROTECTORA.

Información

Valor ener

Grasas

de las cua

Hidratos d

de los cua

Proteínas

Sal



BURGER MEAT DE VACUNO

Burger meat de vacuno.

Ingredientes: 89% carne de vacuno, agua, 2,2% fibra vegetal, 2% proteína de soja, especias, sal, antioxidantes: ascorbato sódico, citratos de sodio; conservador: sulfito de sodio. **Producto sin gluten y lactosa (contenido de lactosa: <0,01%).**

Conservación: Conservar refrigerado entre 0 °C y +4 °C.

Fecha de caducidad: / Lote: ver etiqueta frontal.

NO CONSUMIR EL PRODUCTO CRUDO.

ENVASADO EN ATMÓSFERA PROTECTORA.

Información nutricional #/100g

Valor energético 910 kJ/219 kcal

Grasas 17,7 g

de las cuales, saturadas 7,0 g

Hidratos de carbono 0 g

de los cuales, azúcares 0 g

Proteínas 15,0 g

Sal 0,30 g



DC Marinado-Adobados

elPOZO

ExtraTiernos



CHULETA DE LOMO



Sugerencia de presentación

GLUTEN NO LACTOSA SIN CONSERVANTES

PESO NETO: **420g**

Fecha de caducidad Consumir até:
Lote:

17/10/19 / 0000062759

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO ?

El Show
LAS RECETAS del Chef
Sergio Fernández
Recetas elaboradas por Sergio
3€ 3,45
ExtraTiernos
8,21€/Kg



Chuleta de Lomo marinada

PRODUCTO CÁRNICO MARINADO

Ingredientes: Chuletero de cerdo (88%), agua, sal, azúcar, aromas, especias, estabilizantes (E-451, E-420, E-407), antioxidantes (E-301, E-331), correctores de la acidez (E-325 y E-326). Puede contener trazas de **proteína de leche**. Cocinar completamente antes de su consumo. Una vez abierto consumir preferentemente antes de 2/3 días. Envasado en atmósfera protectora. Fecha de caducidad: / Lote: Ver envase. **ELABORADO POR: ELPOZO ALIMENTACIÓN, S.A.** Avda. Antonio Fuertes, 1. 30840 - Alhama de Murcia (Murcia-España).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

Valor energético: 565 kJ/135 kcal.

Grasas/Lípidos: 7,0 g.

Grasas Saturadas: 2,4 g.

Glúcidos de Carbono: 0,5 g.

Azúcares/Açúcares: 0,4 g.

Proteínas: 17,5 g.

Sodio: 1,2 g.

Lactosa: <0,1g.

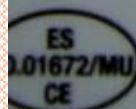
Peso neto/liquido:

420g

0°/+4°C



SIN CONSERVANTES



900 120 210
www.elpozo.com

8 4 10843 124078



DC Marinado-Adobados

ZARAJOS DE CORDERO

Preparación: cortarlo en rodajas y freír o cocinarlo a la plancha

Ingredientes: tripa de cordero, sal, AJO y antioxidante ácido cítrico

Puede contener trazas de SULFITOS.

Una vez abierto consumir en 48 horas.

Envasado en atmósfera protectora.

Conservar entre 0°C y 5°C.

Lote: FA0517

Información nutricional	Valores medios por 100 g
Valor energético	153 kcal/646 KJ
Grasas	3.5 g
De las cuales	
Saturadas	1.47 g
Hidratos de carbono	0 g
De los cuales	
azúcares	0 g
Proteínas	30.38 g
Sal	0.54 g



Zarajos: Intestino de cordero lechal marinado y enmadejado alrededor de un sarmiento o similar.



INDUSTRIAS FABICARNE S.L.
C/ Bronce nº 32
28510 Campo Real (Madrid) España
www.fabicarne.es



DC Salmuerizados

DC No Tratados por el calor. Salmuerizados

Son los Derivados Cárnicos (DC) elaborados con carne y en cuya fabricación ha sido sometido a un tratamiento con salmuera con el objetivo de mejorar su textura, sabor y reducir la variabilidad de sus características sensoriales, mejorando su conservación.



DC No no sometidos a tratamiento

Son los Derivados Cárnicos (DC) que -no perteneciendo a los grupos anteriores- ha sido elaborado con carne fresca, incluida la carne que ha sido troceada, a la que se han añadido productos alimenticios, condimentos o aditivos.

*Ejemplos no limitativos: los **figatells**, el **flamenquín cordobés**, la **hamburguesa**, el **burger meat**, el **relleno de Huescar**, así como la **longaniza**, la **salchicha**, la **butifarra** y el **chorizo frescos**.*

Derivados cárnicos no sometidos a tratamiento

productos elaborados con carne fresca, incluida la carne troceada o picada, a la que se le añadieron otros productos alimenticios, condimentos o aditivos. **hamburguesa, “burguer meat”, “steak tartare”, longaniza, salchicha, butifarra e chorizo frescos.**



- ✓ En el caso de los chorizos elaborados sin pimentón la denominación de venta será **“chorizo blanco”**.
- ✓ En el caso de chorizos y chorizos extras elaborados “en forma de sarta”, “en forma de herradura” o “en forma de vela” podrán incluir facultativamente esta mención en su denominación de venta.



DC No no sometidos a tratamiento

DC No no sometidos a tratamiento





CRIOLLO. LONGANIZA FRESCA

Embutido a mano con tripa natural.

Ingredientes: Carne de cerdo 54%, carne de vacuno 36%, agua, sal, dextrosa, almidón de maíz, especias, fibra vegetal (guisante), antioxidantes (E-331, E-300), conservador E-221 (sulfito), aromas. Tripa natural.

Conservar de 0° a 4°C. Una vez abierto el envase consumir en 48 horas. Cocinar completamente, a fuego lento, antes de su consumo. Para plancha, freír, barbacoa...



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios	Por 100 g
Valor energético	1300 kJ / 326 kcal
Grasas	30 g
de las cuales saturadas	11 g
Hidratos de carbono	1 g
de los cuales azúcares	0,5 g
Proteínas	13 g
Sal	1,8 g



ES
10.17307/N
CE

Fabricado por:
EMBUTIDOS MARTÍNEZ, S.A.
Vial 3, s/n - Pol. Ind. Castilla
46380 Ceste (Valencia)



DC No no sometidos a tratamiento

**BURGER
MEAT DE
TERNERA GALLEGA**



LA CARNE MÁS EXQUISITA
Y SU ELABORACION
ARTESANAL NOS DEFINEN

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor energético (KJ/Kcal)	761/182
Grasas (g)	11
de las cuales: saturadas	6,0
Hidratos de carbono (g)	2,8
de los cuales: azúcares (g)	1,2
Proteínas (g)	17
Sal (g)	1,1

Burger Meat Ingredientes: Carne de vacuno IGP Ternera Gallega (91,1 %), agua, harina de maíz y harina de arroz (4%), sal, dextrosa, especias, antioxidante (E-301 y E-331 III), aceite de oliva y conservador (E-221).
Contiene sulfitos.

CATEGORIA NO EXISTENTE

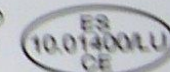
TÉRMINO RESERVADO PARA
PRODUCTOS ACOGIDOS
ELABORADOS BAJO SU LEY

Consumir cocinado. Conservar refrigerado entre 0° y 4°C. Envasado en atmósfera protectora. Producido por Novafrigsa S.A. Lamablanca-Coeses (Lugo). Origen España. (10.01400/LU)

Peso Neto: 0.240kg

Lote: 269

Fecha de caducidad: 08.10.19



0124648

PVP

Denominación correcta es “BURGUER MEAT “

RÚSTICO

BURGER MIXTA
DE CERDO Y TERNERA

SIN
GLUTEN

*Contenido Reducido
en Grasa y Sal**

Información al consumidor: La fecha de caducidad que figura en el envase puede garantizarse únicamente en el caso de conservar el producto de forma ininterrumpida a una temperatura máxima de 4°C. En el caso de romperse la cadena de frío, por ejemplo durante el transporte en coche hasta el domicilio o a causa de una conservación en el frigorífico por encima de 4°C, se recomienda el consumo inmediato del producto.

PESO
NETO: **360g e**

(* 30% menos en comparación a la Burger mixta de cerdo y ternera Rústico.

FECHA DE CADUCIDAD / LOTE:

16/04/2016

1609500030

CONSERVAR ENTRE 0° Y 4° C.
COCINAR COMPLETAMENTE EL PRODUCTO
ANTES DE CONSUMIRLO.
NO CONSUMIR EL PRODUCTO CRUDO.

ORIGEN
ESPAÑA
100%

3. Productos elaborados con carne de varias especies

- Incluirán en su **denominación de venta** la indicación de las especies de las que procede la carne, en orden decreciente de sus pesos.
- Cuando una de esas especies sea caracterizante** (salvo porcino) y represente más del **80%** de las carnes del producto, se podrá incluir en la denominación de venta únicamente la indicación de dicha especie.
- En la lista de ingredientes figurarán, en orden decreciente de sus pesos, todas las carnes utilizadas, especificando la especie animal.

Solamente podrá declararse que se ha reducido el contenido de uno o más nutrientes, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si la reducción del contenido es de, como mínimo, el 30 % en comparación con un producto similar, excepto para micronutrientes, en los que será admisible una diferencia del 10 % en los valores de referencia establecidos en la Directiva 90/496/CEE, así como para el sodio, o el valor equivalente para la sal, en que será admisible una diferencia del 25 %.

hamburguesa, el «**burger meat**» (producto fresco, elaborado a partir de carne picada y otros ingredientes, incluidos los aditivos, con un contenido mínimo de cereal o de hortalizas,

Origen: España

RÚSTICO

BURGER MIXTA

Contenido reducido en grasa y sal

**CERDO
Y TERNERA**

Preparado de carne Burger Meat

Ingredientes: Carne y grasa de cerdo (43%), carne de ternera (35%), agua, fibra vegetal (2,22%), proteína de **soja** (1,78%), sal, dextrosa, antioxidantes (ascorbato sódico, citratos de sodio), especias, conservador (**sulfito sódico**), colorante (cochinilla). Cocinar completamente el producto antes de consumirlo. No consumir el producto crudo. Conservar refrigerado entre 0° y 4° C. Envasado en atmósfera protectora. Es importante tener en cuenta las normas de higiene para la cocina. La carne cruda no debe entrar en contacto con otros alimentos. El líquido restante deberá desecharse adecuadamente. Es necesario lavarse bien las manos y fregar bien los utensilios de cocina utilizados.

Información nutricional	ø/100g
Valor energético	635 kJ/152 kcal
Grasas	8,1 g
de las cuales, saturadas	3,5 g
Hidratos de carbono	2,7 g
de los cuales, azúcares	0,8 g
Proteínas	17 g
Sal	0,86 g

Envasado por CIF: A-17014713
para LIDL SUPERMERCADOS S.A.U.
C/ Beat Oriol S/N (Pol. Ind. La Granja)
08110 Montcada i Reixac (Barcelona)

PESO NETO
360g



BURGUER MEAT

ORIGINAL ? MENCION
NO CORRECTA

100% Vacuno Extremeno

ORIGINAL burger

SIN GLUTEN

SIN LACTOSA

RECETA TRADICIONAL

180 GRAMOS

1€

OCCF
Organismo de Control y Certificación

EL ENCINO... S.A.
Mercado Central de Carnes



producto fresco, elaborado a partir de carne picada y otros ingredientes, con aditivos, con un contenido mínimo de cereal o de hortalizas, o de ambos del 4 %

DEL PRODUCTO DE CARNE DE VACUNO BURGHER MEAT

BURGUER MEAT



CARNE 100% VACUNO

INGREDIENTES: 77% Carne de vacuno, almidón vegetal 4% (maíz, guisante), sal, extrusado de maíz, fibra y proteína

del guisante. Antioxidantes: (E-331, E-301), Conservador: SULFITO SODICO (SULFITOS), azúcar, especias, extractos de fermentos Lácticos y de Levaduras, colorante (E120) y extracto de vinagre. Puede contener trazas de SOJA.

Conservar entre 0° y 4° C. una vez abierto, consumir antes de 1 día.

Cocinar completamente antes de su consumo. Envasado en atmósfera

protectora. Origen: España (10.17752/CC). Producido en: España (10.026266/M)

LOTE: 25031911



FECHA DE CADUCIDAD

PESO NETO AL ENVASAR

PRECIO KILO/UD

07.10.19

0,360 Kg

8,30 €

ES
10.026266/M
C.E.



TOTAL IMPORTE

2,99 €

El Encinar de Humienta, S.A.

Alimentos de Galicia

250g
(2x125g)

Coren

HAMBURGUESA
DE POLLO CAMPERO



**POLLO
DE CORRAL**



Espinacas

SIN | GLUTEN
COLORANTES
CONSERVANTES



Cooperativas Ourenšanas S. Coop. Galega Santa Cruz de Arrabaldo
32990 Ourense (España).
HAMBURGUESA POLLO CORRAL ESPINACAS

FECHA DE CADUCIDAD	13.10.19
LOTE	92745807
PRECIO/KG	
PESO NETO	0,250g
IMPORTE TOTAL	

ES
10.01798/OR
CE

Consumir cocinado. Conservar entre 0° y 4°C



En 1988, Corral Poma en Galicia, en producción de
pollo de Corral, siendo pioneros en la recuperación
de la crianza tradicional. Nuestros pollos disfrutan
de salida libre a los campos gallegos, criándose
totalmente libres de estrés y reciben una alimentación
completamente vegetal a base de maíz.

PREPARADO DE CARNE

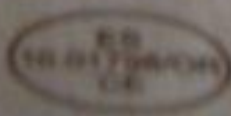
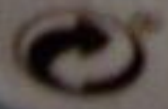
INGREDIENTES: Carne de pollo
de corral (64%), espinacas (21%), agua, proteína de soja,
fibra vegetal, sal, especias, aromas, antioxidantes (trato
de sodio y ascorbato sódico). Puede contener trazas de
proteína láctea y frutos de cáscara.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL: Por cada 100 g de producto

Valor energético	669 KJ / 161 Kcal
Grasas	11 g
de las cuales Saturadas	2,9 g
Hidratos de Carbono	<0,5 g
de los cuales azúcares	<0,5 g
Fibra	2,1 g
Proteínas	14 g
Sal	1,4 g

Cocinar completamente antes de su consumo. Envasado en atmósfera
protectora. Conservar entre 0 y 4°C. Una vez abierto el envase consumir
en 48 h. CORRAL S.C.B. Centro de procesamiento avícola Santa Cruz
de Acuña 32090 Ourense
Lote y fecha de caducidad
ver frontal

www.corral.es | C 025700 0000 0000 0000



D.A

QUID : Declaración cuantitativa
de ingredientes destacados en
el etiquetado

carne ecológica
BIO

Preparado
de Carne
Picada
de vacuno


2€

SIN
CONSERVADORES



OFERTA

Preparado de carne picada de vacuno ecológico.

 **Conservación**

Conservar entre 0 y 4°C.

Cocinar completamente antes de su consumo.

Producido en España por El Encinar de Humienta, S.A. para:

Centros Comerciales Carrefour S.A.
C/ Campezo, 16 - 28022 MADRID
España - Tel.: 914 908 900

SIN GLUTEN

SIN LACTOSA

 **carrefour .es**

Fecha de caducidad:
Ver ETIQUETA.

Consumir antes de 1 día.

Peso neto:

400g

INGREDIENTES: 92,7% Carne de Vacuno Ecológica, Sal, Antioxidantes: citrato sódico y ácido ascórbico.

Origen: España (10.17752/CC). **Producido en:** España (10.026266/M)

LOTE: 30091951

Nº ECO: 152272-PV

FECHA DE CADUCIDAD

PESO NETO AL ENVASAR

PRECIO KILO/UD

07.10.19

0,400kg

3,90

TOTAL IMPORTE

3,90



ES-ECO-023-MA
Agricultura UE



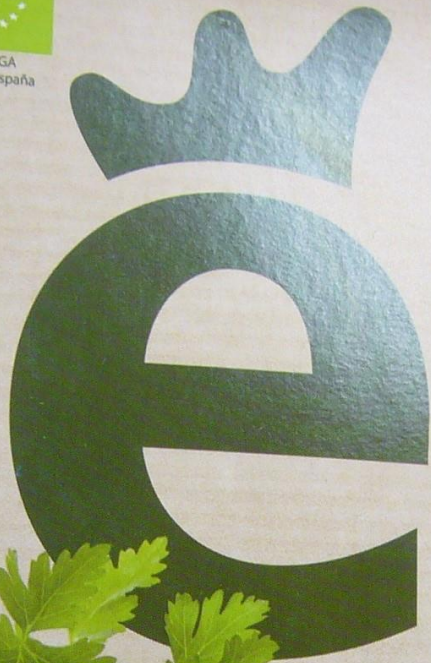
Producido por El Encinar de Humienta, S.A.
para Centros Comerciales Carrefour S.A.
C/ Campezo, 16 - 28022 Madrid

ES
10.026266/M
C.E.



8 431876 272871

ES-ECO-022-GA
Agricultura España



HAMBURGUESA
**TERNERA
ECOLOGICA**



NO LLEVA NINGUN ADITIVO

INGREDIENTES HAMBURGUESA

Carne picada de vacuno ecológica (98,55%), sal marina (1,3%), ajo deshidratado ecológico (0,10%) y perejil deshidratado ecológico (0,05%).



INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g	
Energético (Kcal/Kj)	182 / 761
Grasas (g)	11,1
de las cuales: saturadas	4,8
Carbohidratos de carbono (g)	1,7
de los cuales: azúcares (g)	<0,5
Fibra (g)	18,9
Proteínas (g)	1,6

INGREDIENTES HAMBURGUESA

Carne picada de vacuno ecológica (98,55%), sal marina (1,3%), ajo deshidratado ecológico (0,10%) y perejil deshidratado ecológico (0,05%).

Debe ser cocinado antes de su consumo
Conservar entre 0 y 4°C.

País de origen: España. Sacrificado en: España 10.01400/LU. Despiece en: España 10.01400/LU.
Producido por: Novafriusa S.A. Lamablanca-Coeses. 27181 Lugo

... el reflejo de nuestro amor por nuestra tierra y sus tradiciones. Las terneras están criadas en libertad, alimentadas con los pastos gallegos, forrajes y cereales de cultivo ecológico.

Toda la producción prima procesos sostenibles, el bienestar animal y el respeto por el entorno rural.

El resultado de todo ello es la obtención de una excelente carne 100% Natural y Ecológica con un extraordinario sabor y un altísimo valor nutritivo.

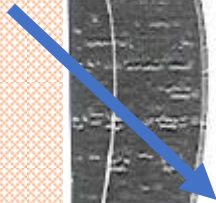
Certificada por el Consejo Regulador de Agricultura y Ganadería Ecológica de Galicia (Craega).



→ sello



PREPARADO
CÁRNICO



GRANJERO

BURGER MEAT DE TERNERA

Fecha de caducidad: **10.03.13**
Precio / Kg

Peso Neto **0,300**
IMPORTE TOTAL

Leche: 0,49

Certificado en origen.
Embalaje en atmósfera protectora.
Preparado por Granjeras SA.
Lavadora Ceres (Lugo).
Nacido, criado, sacrificado y despieceado en España (no importado).

Elaborado en España

MODO DE PREPARACIÓN DEL BURGER A LA PLANCHA O A LA PARRILLA:
Frefinos la carne al punto con unas gotas de aceite bien caliente. Ponemos el pan un poco sobre la sartén a tostar. En un plato colocamos los pines abiertos y vamos poniendo por capas nuestros ingredientes, (el queso, la carne, lechuga, tomate, etc) Aderezamos con mostaza y ketchup (al gusto).

MODO DE PREPARACIÓN DE LA ALETA: *Precalear el horno a 180°C, poner la aleta de ternera aproximadamente 40 minutos a 180°C y 25 minutos más a 160°C hasta que esté completamente cocinada. Durante este tiempo bañarla con caldo o agua para conseguir un fondo de salsa y una tierna cocción de la pieza de carne. Dejar reposar 10 minutos antes de cortar y servir. Cortar en lonchets finas y echar la salsa al gusto sobre la carne tras servir.*

INGREDIENTES:
Preparado de carne de Aleta: carne de ternera (83%), agua, tocino, aceites, sal, azúcar, especias, conservador (E-262), antioxidante (E-316). Puede contener trazas de soja.
Burger meat ternera: carne de ternera (80%), agua, fibra de trigo (4%), sal, dextrina de maíz, azúcar, antioxidantes (E-331 y E-316), especias, conservadores (E-262, E-270 y E-223) "sulfitos", aroma natural y colorante (E-120). SIN GLUTEN. Puede contener trazas de soja.

Conservar entre 0° y 4° C

Ternera fresca

CARNE



PREPARADO DE CARNE PICADA
DE VACUNO Y CERDO

PVP
3,10€

400 g | **7,75€/Kg**

Caducidad: 08.10.19

PREPARADO DE CARNE PICADA
DE VACUNO Y CERDO

PRECIO PVP
3,10€

PESO NETO

400 g

PRECIO KILO/UNIDAD
7,75€

LOTE

4400002759

FECHA DE CADUCIDAD

08.10.19

ES-186-039

R07M10

- SIN GLUTEN
- SIN LACTOSA
- SIN CONSERVANTE

Ingredientes: Carne de cerdo (57%), carne de vacuno (38%), agua, sal, extractos naturales de fermentación, antioxidante: **ascorbato sódico**, extractos de especias, especia y extractos vegetales. Puede contener trazas de soja.
Producido en España. Cocinar completamente antes de su consumo. Una vez abierto consumir en 48 horas.

Antioxidante sintético que evita la formación de nitrosaminas

CARREF. (H) 309 LUGO

C.R.: 679100

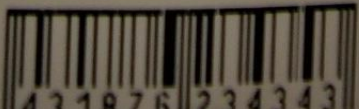
Nutrición

	Por cada 100g
Valor energético:	909KJ/219Kcal
Grasas:	16,3 g
de las cuales, saturadas:	7,2 g
Hidratos de carbono:	0,8 g
de los cuales, azúcares:	0,8 g
Proteínas:	17,2 g
Sal:	0,39 g

Centros Comerciales Carrefour S.A.
C/Campezo 16-28022 Madrid

CONSERVAR ENTRE 0 Y 4°C

ES 10.11856/M CE



Ingredientes: Carne de cerdo (57%), carne de vacuno (38%), agua, sal, extractos naturales de fermentación, antioxidante **ascorbato sódico**, extractos de especias, especia y extractos vegetales. Puede contener trazas de soja.
Producido en España. Cocinar completamente antes de su consumo. Una vez abierto consumir en 48 horas.