

Chuleta
de ternera
blanca

White
veal
cutlet

Côte
de veau

Frescca®



Nicolás y Valero S.R.L.
Ctra. de Abanilla, Km 1,
600 Pol. Industrial
30140 • Santomera (Murcia)
Tlf.: 968 863 034 • Fax.: 968 865 438
www.nicolasyvalero.es

Envasado en skin.
Unidades de 250g. aprox.
Unidades por caja 6
Peso por caja 1,5Kg aprox.

Vacuum skin packaged.
Units of approx. 250 g
Units per box 6
Weight per box approx. 1.5 kg

Conditionné en skin.
Unités de 250g approx.
Unités para caisse 6
Poids par caisse 1.5kg approx.

Formato
Format
Format

Chuletero de ternera blanca

White veal cutlet

Côte de veau

Composición cualitativa
Qualitative composition
Composition qualitative

100% Vacuno

100% Beef

100% viande bovine

Composición cuantitativa
Quantitative composition
Composition quantitative

Resultado / Result / Résultat

Límite Legal / Legal limit / Limite légale

Escherichia coli
Salmonella

<10 ufc/gr
Aus./10g

5000 ufc/gr
Aus./10g

Limites microbiológicos
Microbiological limits
Limites microbiologiques

Barqueta negra 25x35 cm de
poliestireno y film alimentario

25 x 35 cm polystyrene black
tray and cling film

Barquette noire 25x35 cm de
polystyrène et film alimentaire

Tipo de envasado
Type of packaging
Type de conditionnement

Temperatura de conservación
entre 0° y 4°c Temperatura
distribución entre 0° - 5°c

Storage temperature between 0°
and 4° C. Distribution tempera-
ture between 0° and 5° C

Température de conservation
entre 0° y 4°c. Température
distribution entre 0° - 5°c

Conservación y distribución
Conservation and distribution
Conservation et distribution

En refrigeración:
Consumir antes de 11 días

Keep refrigerated:
Consume within 11 days

Conserver au réfrigérateur:
Consommer avant 11 jours

Vida útil
Shelf life
Durée de vie

Sacar el producto del envase
original, dejar airear unos
minutos y cocinar para su
posterior uso

Remove the product from its
original packaging, leave to
stand a few minutes and
cook for later use

Ouvrir et sortir le produit de
la barquette, laisser quel-
ques minutes reposer avant
son utilisation

Forma de utilización
Directions for use
Forme d'utilisation

Ninguno

None

Rien

Alérgenos
Allergens
Allergènes

• Es un producto fresco el cual debe conservarse en refrigeración y que se consume con previo tratamiento térmico
• Se trata de un alimento destinado a la venta a clientes.
• Antes de su consumo se recomienda cocinar.
• El alimento lo consumirá toda la población inclusive las poblaciones de alto riesgo (niños, ancianos o inmunodeprimidos)

• Fresh produce which must be kept refrigerated and consumed following heat treatment
• Food for sale to customers.
• Cooking is recommended before consumption.
• Food consumable by the whole population including high risk populations (children, the elderly, or immunocompromised)

• C'est un produit frais, sa conservation doit être en réfrigération. La consommation doit se réaliser sous un traitement thermique.
• Il s'agit d'un aliment destiné à la vente de client.
• Il est recommandé de le cuisiner avant de sa consommation.
• L'aliment le consommerons toutes les personnes inclue les personnes de haut risque (enfants, personnes âgées, patient immunodéprimés)

Determinación de uso
Determination of use
Détermination d'utilisation

