

Chuletón  
de vaca

Beef  
T-bone  
steak

Côte  
de vache

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](http://www.nicolasyvalero.es)

Envasado en skin.  
Unidades de 500g. aprox.  
Unidades por caja 6  
Peso por caja 3Kg aprox.

Vacuum skin packaged.  
Units of approx. 500 g  
Units per box 6  
Weight per box approx. 3 kg

Conditionné en skin.  
Unités de 500g approx.  
Unités para caisse 6  
Poids par caisse 3kg approx.

Formato  
Format  
Format

Lomo alto de vacuno  
5 costillas

High End Beef Loin 5 ribs

Côte de vache

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

Límites microbiológicos  
Microbiological limits  
Limites microbiologiques

Bolsa al vacío de 30x40 cm  
(compuesta de poliamida y  
polietilano)

Vacuum packed bag 30 x 40  
cm. (made of polyamide and  
polyethylene)

Barquette noire 25x35 cm de  
polystyrène et film alimen-  
taire

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 7 días

Keep refrigerated:  
Consume within 7 days

Conserver au réfrigérateur:  
Consommer avant 7 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

