

Entrecot
de Novillo
Angus USA

American
Angus
sirloin steak

Entrecôte
Angus USA

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

| | | |
|---|--|------------------------|
| Lomo alto sin hueso USA Angus certificado fresco | Fresh Certified American Angus Boneless High End Loin | Entrecôte Angus USA |
|---|--|------------------------|

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 |
|-------------------------|-------------------------------|--|
| <i>Escherichia coli</i> | <10 ufc/gr | 5000 ufc/gr |
| <i>Salmonella</i> | Aus./10g | 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 temperature 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 quelques minutes reposer avant son utilisation |
|--|---|---|

Forma de utilización
Directions for use
Forme d'utilisation

| | | |
|---------|------|------|
| Ninguno | None | Rien |
|---------|------|------|

Alérgenos
Allergens
Allergènes

| | | |
|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 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) | <ul style="list-style-type: none"> 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) | <ul style="list-style-type: none"> 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 a 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

