

# Entrecot de vaca

# Beef sirloin steak

# Entrecôte de vache

**Frescca®**



ES  
10.12078/MU  
CE



**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 250g. y 350g. aprox.  
Unidades por caja 6  
Peso por caja 1,5Kg y 2,1Kg aprox.

Vacuum skin packaged.  
Units of approx. 250 g. / 350 g.  
Units per box 6  
Weight per box approx. 1.5 kg / 2.1 kg

Conditionné en skin.  
Unités de 250g et 350g approx.  
Unités para caisse 6  
Poids par caisse 1.5kg et 2.1kg approx.

Formato  
Format  
Format

Entrecot de vaca

Beef Sirloin Steak

Entrecôte 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

Limites microbiologicos  
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

- 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

