



**CARNES**  
**REQUENI - OLASO, S.L.**

*Vendiendo calidad desde 1897*

MERCAVALENCIA - MODULO 5  
Nave Multiservicios - Ud. Alimentaria  
T.963791460 \* M.677423059 -

[info@requeniolaso.com](mailto:info@requeniolaso.com) \* [www.requeniolaso.com](http://www.requeniolaso.com)



FICHA TÉCNICA	REF : FT 55
COSTILLA TERNERA TROCEADA	FECHA: Febrero 2022
	REV: 06
	Página 1 de 1

#### DATOS DEL FABRICANTE

<b>RAZÓN SOCIAL</b>	CARNES REQUENI OLASO, SL
<b>DIRECCIÓN FISCAL Y UBICACIÓN</b>	Crta Font D`En Corts, 231 Mercavalencia – Nave multiservicios – Unidad Alimentaria – Módulo 5 * 46013 Valencia
<b>C.I.F.</b>	B96914510
<b>N.º RGSA</b>	10.16245/V
<b>TELÉFONO</b>	963 791 460
<b>PERSONA CONTACTO:</b>	Nieves López

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL:</b>	COSTILLA DE TERNERA
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:</b>	Pieza situada entre el cuarto delantero y cuarto trasero formado por ocho costillas.
<b>DENOMINACIÓN LEGAL</b>	CARNE NO ELABORADA
<b>FORMATO DE VENTA</b>	Envasado en bandejas retractiladas. Peso variable, según especificaciones del cliente.
<b>INGREDIENTES</b>	CARNE DE TERNERA
<b>DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS</b>	Ausencia de alérgenos y trazas
<b>CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICAS</b>	Aspecto típico (según parte de la canal) Sin restos de pelo y materia fecal. No deben observarse olores anormales. Color Rosado de carne fresca y blanco-amarillento de cobertura grasa.
<b>CONSERVACIÓN</b>	En refrigeración, entre 0°C y 7°C
<b>CADUCIDAD/CONSUMO PREFERENTE</b>	7 días desde la fecha de envasado
<b>FORMA DE USO PREVISTA</b>	Producto que necesita cocinado previo a su consumo.
<b>POBLACIÓN DE DESTINO</b>	Toda en general