



Productos de casquería y menudencias



PRESENTACIÓN

Es una empresa alimentaria especializada en **productos de casquería y menudencias** de origen bovino y ovino. Con más de 30 años de experiencia en el sector de la casquería y menudencias, preparamos y distribuimos nuestros productos con la más alta tecnología, profesionalidad y bajo un estricto control sanitario. Trabajamos día a día para que cada uno de nuestros clientes goce de la máxima calidad y del mejor sabor.

Las instalaciones de Frimosa suman 4.000 m² de salas y 3.500 m² de cámaras frigoríficas. Tenemos salas de menudencias en mataderos de Vic, Mataró, Castellbisbal y Burgos. Nuestra sede principal se encuentra en Sant Quirze del Vallès (Barcelona), donde se ubican las oficinas centrales, junto con otras salas de elaboración, envasado y conservación.

La exportación de casquería y menudencias constituye para Frimosa un reto empresarial lleno de ambición, responsabilidad y estricto control de la trazabilidad. Es tanta nuestra perseverancia, que nuestras rutas de distribución se han expandido del ámbito nacional al internacional. Hoy podemos encontrar nuestros productos en Europa, Norte y Oeste de África y el Medio Este Asiático.



frimosa@frimosa.com



www.frimosa.com



0034 937 116 012



LENGUA VACUNO



Descripción del producto:

Lengua de vacuno, sin adherencias de la laringe ni grasa.

Características:

Forma alargada, piramidal, punto roma.
Color grisáceo rosado.
Olor característico.
Consistencia dura y rígida.
Mucosa aspera.

Presentación:

Entero.

Uso esperado por el consumidor:

Cocinar completamente antes de su consumo.

Información sobre alérgenos:

No contiene alérgenos según anexo V del Reglamento de información alimentaria facilitada al consumidor (Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones).

Información sobre organismos modificados genéticamente (OMG):

No contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente según los Reglamentos (CE) 1829/2003 y 1830/2003 y sus modificaciones.

Formato de envasado, vida útil y condiciones de conservación:

FRESCO
Ref. F1104 / F1200

Bandeja de plástico.
Funda de plástico.
Caducidad: 5 días
Conservar entre 0 y 3°C

AL VACÍO
Ref. V1104 / V1200

Caja de cartón:
- 15 unidades por caja.
- Bolsa de plástico con 3 unidades.
Caducidad: 21 días
Conservar entre 0 y 3°C

CONGELADO
Ref. C1104 / C1200

Caja de cartón:
- 50 cajas.
Palet:
- Peso: 1.000kg aprox.
Caducidad: 24 meses
Conservar a -18°C

BANDEJA
Ref. A1104

Bandeja termosellable en atmosfera modificada con film sellador.
Caducidad: 7 días
Conservar entre 0 y 3°C

Valores nutricionales (por 100gr de producto):		Niveles microbiológicos:	
Valor energético	663 kJ / 158 kcal	Aerobios mesófilos totales	Máx. 10 ⁶ ufc/g
Grasas	9,3 g	F ^a enterobacteriaceae	Máx. 10 ³ ufc/g
de las cuales saturadas	3,9 g	Escherichia coli	Máx. 5X10 ufc/g
Hidratos de carbono	0,08 g	Staphylococcus aureus	Máx. 10 ² ufc/g
de los cuales azúcares	<0,1 g	Clostridium sulfito-reductores	Máx. 10 ² ufc/g
Proteínas	18,7 g	Salmonella spp	Ausencia en 25g
Sal	0,14 g	Shigella spp	Ausencia en 25g



Revisión: 28.03.2017



frimosa@frimosa.com



www.frimosa.com



0034 937 116 012



HÍGADO TERNERA



Descripción del producto:

Hígado de vacuno, sin vesícula biliar.

Características:

Forma voluminosa, con un solo lóbulo caudado.

Color rojo, castaño oscuro.

Olor característico.

Aspecto liso y brillante.

Consistencia sólida, firme y elástica.

Presentación:

Entero o fileteado.

Uso esperado por el consumidor:

Cocinar completamente antes de su consumo.

Información sobre alérgenos:

No contiene alérgenos según anexo V del Reglamento de información alimentaria facilitada al consumidor (Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones).

Información sobre organismos modificados genéticamente (OMG):

No contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente según los Reglamentos (CE) 1829/2003 y 1830/2003 y sus modificaciones.

Formato de envasado, vida útil y condiciones de conservación:

FRESCO
Ref. F1107

AL VACÍO
Ref. V1107

CONGELADO
Ref. C1107

BANDEJA
Ref. A1108 (fileteado)

Funda de plástico.
Caducidad: 5 días
Conservar entre 0 y 3°C

Caja de cartón:
- Caja con 4 unidades.
- Envasadas individualmente.
Caducidad: 21 días
Conservar entre 0 y 3°C

CAJA DE CARTÓN:
- Estirado plano.
- Bolsa de poliestileno.
- 2 bolsas por caja.
- Envasadas individualmente.
- Palet de 90 cajas.
Peso: 900kg aprox.

JUMBO:
- Estirado plano.
- Palet de 900kg aprox.
Caducidad: 24 meses
Conservar a -18°C

Bandeja de poliestireno con film protector.
Caducidad: 5 días
Conservar entre 0 y 3°C

Bandeja termosellable en atmosfera modificada con film sellador.
Caducidad: 7 días
Conservar entre 0 y 3°C

Valores nutricionales (por 100gr de producto):		Niveles microbiológicos:	
Valor energético	506 kJ / 121 kcal	Aerobios mesófilos totales	Máx. 10 ⁶ ufc/g
Grasas	3,2 g	F ^a enterobacteriaceae	Máx. 10 ³ ufc/g
de las cuales saturadas	1,4 g	Escherichia coli	Máx. 5X10 ufc/g
Hidratos de carbono	3,5 g	Staphylococcus aureus	Máx. 10 ² ufc/g
de los cuales azúcares	<0,1 g	Clostridium sulfito-reductores	Máx. 10 ² ufc/g
Proteínas	19,7 g	Salmonella spp	Ausencia en 25g
Sal	0,23 g	Shigella spp	Ausencia en 25g



Revisión: 20.03.2017



frimosa@frimosa.com



www.frimosa.com



0034 937 116 012



CORAZÓN VACUNO



Descripción del producto:

Corazón de vacuno, sin restos de pericardio.

Características:

Forma cónica con surcos intermedios.
Color rojo oscuro.
Olor característico.
Aspecto liso y brillante.
Consistencia firme.

Presentación:

Entero. Con corte sanitario.

Uso esperado por el consumidor:

Cocinar completamente antes de su consumo.

Información sobre alérgenos:

No contiene alérgenos según anexo V del Reglamento de información alimentaria facilitada al consumidor (Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones).

Información sobre organismos modificados genéticamente (OMG):

No contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente según los Reglamentos (CE) 1829/2003 y 1830/2003 y sus modificaciones.

Formato de envasado, vida útil y condiciones de conservación:

FRESCO
Ref. F1110

Funda de plástico.
Caducidad: 5 días
Conservar entre 0 y 3°C

AL VACÍO
Ref. V1110

Caja de cartón:
- 1 unidad por caja.
Caducidad: 21 días
Conservar entre 0 y 3°C

CONGELADO
Ref. C1110

Caja de cartón:
- Interior protegido por bolsa fuelle.
- Congelado en bloc.

Palet:
- 50 cajas.
- Peso: 1.000kg aprox.
Caducidad: 24 meses
Conservar a -18°C

BANDEJA
Ref. A1111 (fileteado)

Bandeja termosellable en atmosfera modificada con film sellador.
Caducidad: 7 días
Conservar entre 0 y 3°C

Valores nutricionales (por 100gr de producto):		Niveles microbiológicos:	
Valor energético	404 kJ / 96 kcal	Aerobios mesófilos totales	Máx. 10 ⁶ ufc/g
Grasas	2,8 g	F ^a enterobacteriaceae	Máx. 10 ³ ufc/g
de las cuales saturadas	1,1 g	Escherichia coli	Máx. 5X10 ufc/g
Hidratos de carbono	0,05 g	Staphylococcus aureus	Máx. 10 ² ufc/g
de los cuales azúcares	<0,1 g	Clostridium sulfito-reductores	Máx. 10 ² ufc/g
Proteínas	17,6 g	Salmonella spp	Ausencia en 25g
Sal	0,17 g	Shigella spp	Ausencia en 25g



Revisión: 27.03.2017



frimosa@frimosa.com



www.frimosa.com



0034 937 116 012



MAGRA DEL HUESO VACUNO



Descripción del producto:

Parte carnosa lateral del interior de la cabeza de vacuno.

Presentación:

Entero.

Uso esperado por el consumidor:

Cocinar completamente antes de su consumo.

Información sobre alérgenos:

No contiene alérgenos según anexo V del Reglamento de información alimentaria facilitada al consumidor (Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones).

Información sobre organismos modificados genéticamente (OMG):

No contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente según los Reglamentos (CE) 1829/2003 y 1830/2003 y sus modificaciones.

Características:

Forma circular.
Color rojo carne.
Olor característico.
Consistencia firme.
Sin hueso. Puede presentar algún pelo.

Formato de envasado, vida útil y condiciones de conservación:

FRESCO
Ref. F1117
En bandeja de plástico.
Caducidad: 5 días
Conservar entre 0 y 3°C

AL VACÍO
Ref. V1117
En bolsa de 5kg aprox.
Caducidad: 21 días
Conservar entre 0 y 3°C

CONGELADO
Ref. C1117
Caja de cartón:
- 2 bolsas por caja
- Bolsa de 5kg aprox.
Palet:
- 90 cajas.
- Peso: 900kg aprox.
Caducidad: 24 meses
Conservar a -18°C

Valores nutricionales (por 100gr de producto):		Niveles microbiológicos:	
Valor energético	675 kJ / 162 kcal	Aerobios mesófilos totales	Máx. 10 ⁶ ufc/g
Grasas	9,9 g	F ^a enterobacteriaceae	Máx. 10 ³ ufc/g
de las cuales saturadas	3,8 g	Escherichia coli	Máx. 5X10 ufc/g
Hidratos de carbono	0,1 g	Staphylococcus aureus	Máx. 10 ² ufc/g
de los cuales azúcares	<0,1 g	Clostridium sulfito-reductores	Máx. 10 ² ufc/g
Proteínas	18,1 g	Salmonella spp	Ausencia en 25g
Sal	0,23 g	Shigella spp	Ausencia en 25g



Revisión: 16.03.2017



frimosa@frimosa.com



www.frimosa.com



0034 937 116 012



CARRILLERA TERNERA



Descripción del producto:

Parte carnosa del lateral de la cabeza de vacuno.

Características:

Forma irregular.
Color rojo oscuro.
Olor característico.
Consistencia firme.
Puede llevar restos de pelo en su superficie.

Presentación:

Entero o fileteado. Sin hueso.

Uso esperado por el consumidor:

Cocinar completamente antes de su consumo.

Información sobre alérgenos:

No contiene alérgenos según anexo V del Reglamento de información alimentaria facilitada al consumidor (Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones).

Información sobre organismos modificados genéticamente (OMG):

No contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente según los Reglamentos (CE) 1829/2003 y 1830/2003 y sus modificaciones.

Formato de envasado, vida útil y condiciones de conservación:

FRESCO
Ref. F1118

Bandeja de plástico.
Estuche de plástico.
Caducidad: 5 días
Conservar entre 0 y 3°C

AL VACÍO
Ref. V1118

Bolsa de 5kg.
Caducidad: 21 días
Conservar entre 0 y 3°C

CONGELADO
Ref. C1118

Caja de cartón:
- Bolsa de 10kg.
- 2 bolsas por caja.
Palet:
- 50 cajas.
- Peso: 1.000kg aprox.
Caducidad: 24 meses
Conservar a -18°C

BANDEJA
Ref. A1118 (fileteado)

Bandeja de poliestireno con film protector.
Caducidad: 5 días
Conservar entre 0 y 3°C

Bandeja termosellable en atmosfera modificada con film sellador.
Caducidad: 7 días
Conservar entre 0 y 3°C

Valores nutricionales (por 100gr de producto):		Niveles microbiológicos:	
Valor energético	942 kJ / 225 kcal	Aerobios mesófilos totales	Máx. 10 ⁶ ufc/g
Grasas	16,9 g	F ^a enterobacteriaceae	Máx. 10 ³ ufc/g
de las cuales saturadas	7,4 g	Escherichia coli	Máx. 5X10 ufc/g
Hidratos de carbono	0,08 g	Staphylococcus aureus	Máx. 10 ² ufc/g
de los cuales azúcares	<0,01 g	Clostridium sulfito-reductores	Máx. 10 ² ufc/g
Proteínas	18,3 g	Salmonella spp	Ausencia en 25g
Sal	0,17 g	Shigella spp	Ausencia en 25g



Revisión: 24.03.2017



frimosa@frimosa.com



www.frimosa.com



0034 937 116 012



CRIADILLAS VACUNO



Descripción del producto:

Testículos de vacuno separados de la piel que los recubre.

Presentación:

Entero.

Uso esperado por el consumidor:

Cocinar completamente antes de su consumo.

Información sobre alérgenos:

No contiene alérgenos según anexo V del Reglamento de información alimentaria facilitada al consumidor (Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones).

Información sobre organismos modificados genéticamente (OMG):

No contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente según los Reglamentos (CE) 1829/2003 y 1830/2003 y sus modificaciones.

Características:

Forma ovoide globosa.
Color rosado.
Olor característico.
Aspecto liso y brillante.
Consistencia elástica.
Sinuidades del epidídimo visibles.

Formato de envasado, vida útil y condiciones de conservación:

FRESCO
Ref. F1121
Bandeja de plástico y estuche.
Caducidad: 5 días
Conservar entre 0 y 3°C

AL VACÍO
Ref. V1121
Caja de cartón:
- Bolsa de 5kg aprox.
Caducidad: 21 días
Conservar entre 0 y 3°C

CONGELADO
Ref. C1121
Caja de cartón:
- Interior protegido por bolsa fuelle.
- Caja de 12 kg aprox.
- 2 bolsas envasadas al vacío.
Palet:
- 90 cajas.
- Peso: 1.000kg aprox.
Caducidad: 24 meses
Conservar a -18°C

Valores nutricionales (por 100gr de producto):		Niveles microbiológicos:	
Valor energético	320 kJ / 76 kcal	Aerobios mesófilos totales	Máx. 10 ⁶ ufc/g
Grasas	2,7 g	F ^a enterobacteriaceae	Máx. 10 ³ ufc/g
de las cuales saturadas	3,7 g	Escherichia coli	Máx. 5X10 ufc/g
Hidratos de carbono	1 g	Staphylococcus aureus	Máx. 10 ² ufc/g
de los cuales azúcares	<0,1 g	Clostridium sulfito-reductores	Máx. 10 ² ufc/g
Proteínas	12,8 g	Salmonella spp	Ausencia en 25g
Sal	0,47 g	Shigella spp	Ausencia en 25g



Revisión: 27.03.2017



frimosa@frimosa.com



www.frimosa.com



0034 937 116 012



PATA GRADO A VACUNO



Descripción del producto:

Parte más inferior de la extremidad de vacuno (pies). Sin uñas.

Características:

Forma alargada.
Color blanco.
Olor característico.
Aspecto brillante.
Consistencia dura.

Presentación:

Entero o cortado en cortes transversales o en rodajas.

Uso esperado por el consumidor:

Cocinar completamente antes de su consumo.

Información sobre alérgenos:

No contiene alérgenos según anexo V del Reglamento de información alimentaria facilitada al consumidor (Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones).

Información sobre organismos modificados genéticamente (OMG):

No contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente según los Reglamentos (CE) 1829/2003 y 1830/2003 y sus modificaciones.

Formato de envasado, vida útil y condiciones de conservación:

FRESCO
Ref. F1127

Bandeja de plástico.
Funda de plástico.
Caducidad: 5 días
Conservar entre 0 y 3°C

AL VACÍO
Ref. V1127

Caja de cartón:
- Caja con 10 unidades.
- Bolsa con 1 unidad.
Caducidad: 21 días
Conservar entre 0 y 3°C

CONGELADO
Ref. C1127

Caja de cartón:
- Caja con 10 o 12 unidades.
- Enfundados en bolsa y encajados
Palet:
- 50 cajas.
- Peso: 1.250kg aprox.
Caducidad: 24 meses
Conservar a -18°C

BANDEJA
Ref. A1127

Bandeja de poliestireno con film protector.
Caducidad: 5 días
Conservar entre 0 y 3°C

Bandeja termosellable en atmosfera modificada con film sellador.
Caducidad: 7 días
Conservar entre 0 y 3°C

Valores nutricionales (por 100gr de producto):		Niveles microbiológicos:	
Valor energético	627 kJ / 150 kcal	Aerobios mesófilos totales	Máx. 10 ⁶ ufc/g
Grasas	2,9 g	F ^a enterobacteriaceae	Máx. 10 ³ ufc/g
de las cuales saturadas	1,2 g	Escherichia coli	Máx. 5X10 ufc/g
Hidratos de carbono	0,09 g	Staphylococcus aureus	Máx. 10 ² ufc/g
de los cuales azúcares	<0,1 g	Clostridium sulfito-reductores	Máx. 10 ² ufc/g
Proteínas	30,9 g	Salmonella spp	Ausencia en 25g
Sal	0,19 g	Shigella spp	Ausencia en 25g



Revisión: 28.03.2017



frimosa@frimosa.com



www.frimosa.com



0034 937 116 012



RIÑÓN VACUNO



Descripción del producto:

Riñón de vacuno, sin cápsula ni grasa perirrenal.

Características:

Forma : riñón derecho ovalado, riñón izquierdo piramidal y más grande.
Color pardo violáceo.
Olor característico.
Aspecto multiovolado y brillante.
Consistencia firme.

Presentación:

Entero, fileteado o cortado a tacos

Uso esperado por el consumidor:

Cocinar completamente antes de su consumo.

Información sobre alérgenos:

No contiene alérgenos según anexo V del Reglamento de información alimentaria facilitada al consumidor (Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones).

Información sobre organismos modificados genéticamente (OMG):

No contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente según los Reglamentos (CE) 1829/2003 y 1830/2003 y sus modificaciones.

Formato de envasado, vida útil y condiciones de conservación:

FRESCO
Ref. F1184

Funda de plástico.
Caducidad: 5 días
Conservar entre 0 y 3°C

AL VACÍO
Ref. V1184

Caja de cartón:
- 4 unidades por caja.
- Envasadas individualmente.
Caducidad: 21 días
Conservar entre 0 y 3°C

CONGELADO
Ref. C1184
Ref. TC1184 (filetes)

CAJA DE CARTÓN o POLIBLOC:
- Palet de 1.000kg aprox.
TACOS EN BOLSA:
- Cortado a tacos.
- Caja de cartón de 16kg aprox.
- Bolsa de plástico de 1kg aprox.
- Palet de 60 cajas.
Peso: 960kg aprox.
Caducidad: 24 meses
Conservar a -18°C
Bandeja termosellable en atmosfera modificada con film sellador.
Caducidad: 7 días
Conservar entre 0 y 3°C

BANDEJA
Ref. A1184

Valores nutricionales (por 100gr de producto):		Niveles microbiológicos:	
Valor energético	669 kJ / 161 kcal	Aerobios mesófilos totales	Máx. 10 ⁶ ufc/g
Grasas	11,3 g	F ^a enterobacteriaceae	Máx. 10 ³ ufc/g
de las cuales saturadas	4,4 g	Escherichia coli	Máx. 5X10 ufc/g
Hidratos de carbono	0,05 g	Staphylococcus aureus	Máx. 10 ² ufc/g
de los cuales azúcares	<0,1 g	Clostridium sulfito-reductores	Máx. 10 ² ufc/g
Proteínas	14,8 g	Salmonella spp	Ausencia en 25g
Sal	0,50 g	Shigella spp	Ausencia en 25g



Revisión: 28.03.2017



frimosa@frimosa.com



www.frimosa.com



0034 937 116 012



CALLO BLANCO COCIDO/SEMICOCIDO VACUNO



Descripción del producto:

Son las dos primeras cavidades del estómago del vacuno (rumen y retículo). Se vacía, se lava, se somete a un proceso de cocción y se realiza un blanqueamiento mediante el uso de agua oxigenada.

Ingredientes:

Estómago vacuno, emulgente E-451i.

Características:

Forma irregular.
Color blanco marfil.
Consistencia firme.

Presentación:

Entero o troceado.

Uso esperado por el consumidor:

Cocinar completamente antes de su consumo.

Información sobre alérgenos:

No contiene alérgenos según anexo V del Reglamento de información alimentaria facilitada al consumidor (Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones).

Información sobre organismos modificados genéticamente (OMG):

No contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente según los Reglamentos (CE) 1829/2003 y 1830/2003 y sus modificaciones.

Formato de envasado, vida útil y condiciones de conservación:

FRESCO
Ref. PF1132

Funda de plástico.
Caducidad: 5 días
Conservar entre 0 y 3°C

AL VACÍO
Ref. PV1132 (entero)
Ref. PV1133 (cortado)
Ref. PV1146 (semicocido)

Caja de cartón:
- Caja con 5 bolsas.
- Bolsa de 4kg o 2 kg.
Caducidad: 21 días
Conservar entre 0 y 3°C

CONGELADO
Ref. PC1132 (entero)
Ref. PC1133 (cortado)
Ref. PC1146 (semicocido)

ENTERO O SEMICOCIDO:
Caja de cartón:
- Interior protegido por bolsa fuelle.
- Caja de 20 kg aprox.
Palet:
- 50 cajas.
- Peso: 1.000kg aprox.

CORTADO:
Caja de cartón:
- Interior protegido por bolsa fuelle.
- Caja de 8 kg aprox.
Palet:
- 99 cajas.
- Peso: 800kg aprox.
Caducidad: 24 meses
Conservar a -18°C

BANDEJA
Ref. PA1133 (cortado)

Bandeja de poliestireno con film protector.
Caducidad: 5 días
Conservar entre 0 y 3°C

Bandeja termosellable en atmosfera modificada con film sellador.
Caducidad: 7 días
Conservar entre 0 y 3°C

Valores nutricionales (por 100gr de producto):		Niveles microbiológicos:	
Valor energético	207 kJ / 49 kcal	Aerobios mesófilos totales	Máx. 10 ⁶ ufc/g
Grasas	0,9 g	F [±] enterobacteriaceae lactosa +	Máx. 10 ⁴ ufc/g
de las cuales saturadas	0,3 g	Escherichia coli	Máx. 10 ² ufc/g
Hidratos de carbono	0,07 g	Staphylococcus aureus	Máx. 10 ² ufc/g
de los cuales azúcares	<0,1 g	Salmonella spp	Ausencia en 25g
Proteínas	10,2 g	Listeria monocytogenes	Máx. 10 ² ufc/g
Sal	0,1 g		



Revisión: 20.03.2017



frimosa@frimosa.com



www.frimosa.com



0034 937 116 012



CALLOS PRECOCINADOS



Descripción del producto:

Producto preparado a base de estómagos (rumen y retículo) de vacuno, cabeza cocida de ternero, chorizo y panceta de cerdo.

Características:

Forma en molde.
Color anaranjado y rojizo.
Consistencia blanda y gelatinosa.

Presentación:

Molde entero de 3,5kg aprox. o en porciones de 350gr aprox. cada una.

Uso esperado por el consumidor:

Listo para el consumo. Vaciar el contenido en un recipiente y calentar al fuego o bien calentar en el microondas dentro de su envase.

Información sobre alérgenos:

No contiene alérgenos según anexo V del Reglamento de información alimentaria facilitada al consumidor (Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones).

Información sobre organismos modificados genéticamente (OMG):

No contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente según los Reglamentos (CE) 1829/2003 y 1830/2003 y sus modificaciones.

Ingredientes:

Callo cocido ternera (estómago vacuno, sal, antioxidantes (E-331iii, E-301), conservadores (E-262i, E-250), dextrosa, emulgentes (E-451i, E-452i, E-450i); agua; capipota (cabeza ternera, sal, antioxidantes (E-331iii, E-301), conservadores (E-262i, E-250), dextrosa, emulgentes (E-451i, E-452i, E-450i); tomate frito (tomate y concentrado de tomate, aceite de girasol, cebolla, azúcar, sal y acidulante E-330); muleta cocida ternera (abomaso vacuno, sal, antioxidantes (E-331iii, E-301), conservadores (E-262i, E-250), dextrosa, emulgentes (E-451i, E-452i, E-450i); panceta de cerdo; aceite de girasol; chorizo de cerdo (carne de cerdo, pimentón, sal, azúcar, dextrosa, dextrina, proteína de cerdo, especias, emulgentes (E-450i, E-452i, E-451i), corrector de la acidez e-331iii, antioxidantes (E-301, E-392), conservador E-250 y colorante E-120); sal; gelatina; pimentón dulce; ajo; cayena y perejil.

Formato de envasado, vida útil y condiciones de conservación:

AL VACÍO

Ref. PV1149 (entero)
Ref. PV1150 (porción)

- En caja de cartón con 2 moldes envasados por unidad (3,5kg aprox./unidad)
 - En caja de cartón con 20 porciones, envasadas por separado (350g aprox./unidad).
 - En bandeja de poliestireno con film protector, una unidad de 350gr aprox. envasada al vacío.
- Caducidad: 60 días
Conservar entre 0 y 4°C

CONGELADO

Ref. PC1149 (entero)

Caja de cartón:

- 2 moldes
 - Envasados por unidad (3,5kg/unidad)
- Caducidad: 24 meses
Conservar a -18°C

Valores nutricionales (por 100gr de producto):		Niveles microbiológicos:	
Valor energético	475 kJ / 113 kcal	Aerobios mesófilos totales	Máx. 10 ⁵ ufc/g
Grasas	4,7 g	F ^a enterobacteriaceae lactosa +	Máx. 10 ² ufc/g
de las cuales saturadas	1,7 g	Escherichia coli	Ausencia en 1g
Hidratos de carbono	0,6 g	Staphylococcus aureus	Máx. 10 ² ufc/g
de los cuales azúcares	<0,1 g	Salmonella spp	Ausencia en 25g
Proteínas	17 g	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25g
Sal	1,52 g		



Revisión: 27.03.2017



frimosa@frimosa.com



www.frimosa.com



0034 937 116 012



CABEZA OVINO



Descripción del producto:

Cabeza de cordero. Lavado y pelado.

Características:

Forma ovalada.
Color rosado.
Olor característico.
Aspecto brillante.
Consistencia ósea, dura.
Procedencia de cordero de máximo 14kg de canal.

Presentación:

Entero.

Uso esperado por el consumidor:

Cocinar completamente antes de su consumo.

Información sobre alérgenos:

No contiene alérgenos según anexo V del Reglamento de información alimentaria facilitada al consumidor (Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones).

Información sobre organismos modificados genéticamente (OMG):

No contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente según los Reglamentos (CE) 1829/2003 y 1830/2003 y sus modificaciones.

Formato de envasado, vida útil y condiciones de conservación:

FRESCO
Ref. F1401

Bandeja de plástico.
Bolsa de polietileno.
Caducidad: 5 días
Conservar entre 0 y 3°C

CONGELADO
Ref. C1401

Caja de cartón:
- Interior protegido por bolsa fuelle.
- Caja con 15 unidades.
- Envueltas unitariamente.

Palet:

- 50 cajas.
- Peso: 700kg aprox.

Caducidad: 24 meses
Conservar a -18°C

BANDEJA
Ref. A1406
(film protector)
Ref. A1401
(film sellador)

Bandeja de poliestireno con film protector.
Caducidad: 5 días
Conservar entre 0 y 3°C

Bandeja termosellable en atmosfera modificada con film sellador.
Caducidad: 7 días
Conservar entre 0 y 3°C

Valores nutricionales (por 100gr de producto):		Niveles microbiológicos:	
Valor energético	596 kJ / 143 kcal	Aerobios mesófilos totales	Máx. 10 ⁶ ufc/g
Grasas	9,4 g	Fª enterobacteriaceae	Máx. 10 ³ ufc/g
de las cuales saturadas	4,4 g	Escherichia coli	Máx. 5X10 ufc/g
Hidratos de carbono	0,09 g	Staphylococcus aureus	Máx. 10 ² ufc/g
de los cuales azúcares	<0,1 g	Clostridium sulfito-reductores	Máx. 10 ² ufc/g
Proteínas	14,6 g	Salmonella spp	Ausencia en 25g
Sal	0,35 g	Shigella spp	Ausencia en 25g



Revisión: 29.03.2017



frimosa@frimosa.com



www.frimosa.com



0034 937 116 012



CALLO CRUDO OVINO



Descripción del producto:

Son las dos primeras cavidades del estómago de cordero (rumen y retículo). Se vacía y se lava.

Características:

Forma irregular.
Color grisáceo.
Olor característico.
Aspecto seco y rugoso.
Consistencia firme.
Procedencia de cordero de máximo 14kg de canal.

Uso esperado por el consumidor:

Cocinar completamente antes de su consumo.

Información sobre alérgenos:

No contiene alérgenos según anexo V del Reglamento de información alimentaria facilitada al consumidor (Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones).

Información sobre organismos modificados genéticamente (OMG):

No contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente según los Reglamentos (CE) 1829/2003 y 1830/2003 y sus modificaciones.

Presentación:

Entero.

Formato de envasado, vida útil y condiciones de conservación:

FRESCO
Ref. F1410

Bandeja de plástico.
Funda de plástico.
Caducidad: 5 días
Conservar entre 0 y 3°C

AL VACÍO
Ref. V1410

Caja de cartón:
- Bolsa de 1kg aprox.
- 2 bolsas por caja.
Caducidad: 21 días
Conservar entre 0 y 3°C

CONGELADO
Ref. C1410

CAJA CARTÓN:
- Interior protegido por bolsa fuelle.
- Bloque en caja de cartón.
- Palet de 50 cajas.
Peso: 1.000kg aprox.

POLIBLOC:
- Palet: 1.000kg aprox.
Caducidad: 24 meses
Conservar a -18°C

Valores nutricionales (por 100gr de producto):		Niveles microbiológicos:	
Valor energético	327 kJ / 77 kcal	Aerobios mesófilos totales	Máx. 10 ⁶ ufc/g
Grasas	1,3 g	F ^a enterobacteriaceae	Máx. 10 ³ ufc/g
de las cuales saturadas	0,6 g	Escherichia coli	Máx. 5X10 ufc/g
Hidratos de carbono	0,04 g	Staphylococcus aureus	Máx. 10 ² ufc/g
de los cuales azúcares	<0,1 g	Clostridium sulfito-reductores	Máx. 10 ² ufc/g
Proteínas	16,5 g	Salmonella spp	Ausencia en 25g
Sal	0,17 g	Shigella spp	Ausencia en 25g



Revisión: 29.03.2017



frimosa@frimosa.com



www.frimosa.com



0034 937 116 012



PIE-MANITA OVINO



Descripción del producto:

Parte más inferior de la extremidad de cordero (pies). Sin uñas.

Características:

Forma alargada.
Color blanco.
Olor característico.
Aspecto brillante.
Consistencia dura.
Procedencia de cordero de máximo 14kg de canal.

Presentación:

Entero.

Uso esperado por el consumidor:

Cocinar completamente antes de su consumo.

Información sobre alérgenos:

No contiene alérgenos según anexo V del Reglamento de información alimentaria facilitada al consumidor (Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones).

Información sobre organismos modificados genéticamente (OMG):

No contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente según los Reglamentos (CE) 1829/2003 y 1830/2003 y sus modificaciones.

Formato de envasado, vida útil y condiciones de conservación:

FRESCO
Ref. F1416

Bandeja de plástico.
Funda de plástico.
Caducidad: 5 días
Conservar entre 0 y 3°C

AL VACÍO
Ref. V1416

Caja de cartón:
- Caja con 2 bolsas.
- Bolsa de 5kg aprox.
Caducidad: 21 días
Conservar entre 0 y 3°C

CONGELADO
Ref. C1416

Caja de cartón:
- Caja de 25kg aprox.
- Enfundados en bolsa y encajados

Palet:

- 50 cajas.
- Peso: 1.250kg aprox.

Caducidad: 24 meses
Conservar a -18°C

BANDEJA
Ref. A1416

Bandeja de poliestireno con film protector.
Caducidad: 5 días
Conservar entre 0 y 3°C

Bandeja termosellable en atmosfera modificada con film sellador.

Caducidad: 7 días
Conservar entre 0 y 3°C

Valores nutricionales (por 100gr de producto):		Niveles microbiológicos:	
Valor energético	465 kJ / 110 kcal	Aerobios mesófilos totales	Máx. 10 ⁶ ufc/g
Grasas	3,4 g	F ^a enterobacteriaceae	Máx. 10 ³ ufc/g
de las cuales saturadas	1,5 g	Escherichia coli	Máx. 5X10 ufc/g
Hidratos de carbono	0,08 g	Staphylococcus aureus	Máx. 10 ² ufc/g
de los cuales azúcares	<0,1 g	Clostridium sulfito-reductores	Máx. 10 ² ufc/g
Proteínas	19,9 g	Salmonella spp	Ausencia en 25g
Sal	0,17 g	Shigella spp	Ausencia en 25g



Revisión: 29.03.2017



frimosa@frimosa.com



www.frimosa.com



0034 937 116 012



MADEJA OVINO



Descripción del producto:

Intestino delgado de cordero.

Presentación:

Entero.

Uso esperado por el consumidor:

Cocinar completamente antes de su consumo.

Información sobre alérgenos:

No contiene alérgenos según anexo V del Reglamento de información alimentaria facilitada al consumidor (Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones).

Información sobre organismos modificados genéticamente (OMG):

No contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente según los Reglamentos (CE) 1829/2003 y 1830/2003 y sus modificaciones.

Características:

Forma alargada, delgada.

Color blanco.

Olor característico.

Aspecto: conjunto de cuerdas.

Consistencia blanda.

Procedencia de cordero de máximo 14kg de canal.

Formato de envasado, vida útil y condiciones de conservación:

FRESCO

Ref. F1422

Funda de plástico.

Caducidad: 5 días

Conservar entre 0 y 3°C

CONGELADO

Ref. C1422

Caja de cartón:

- Caja de 9kg aprox.

- Bolsa de 3 unidades.

Palet:

- Peso: 1.000kg aprox.

Caducidad: 24 meses

Conservar a -18°C

Niveles microbiológicos:

Aerobios mesófilos totales	Máx. 10 ⁶ ufc/g
F ^a enterobacteriaceae	Máx. 10 ³ ufc/g
Escherichia coli	Máx. 5X10 ufc/g
Staphylococcus aureus	Máx. 10 ² ufc/g
Clostridium sulfito-reductores	Máx. 10 ² ufc/g
Salmonella spp	Ausencia en 25g
Shigella spp	Ausencia en 25g



Revisión: 29.03.2017



frimosa@frimosa.com



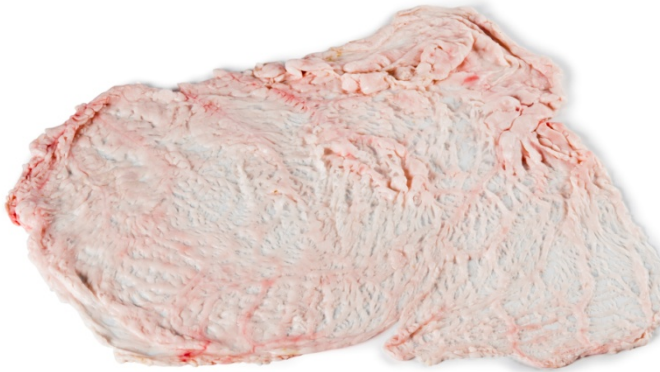
www.frimosa.com



0034 937 116 012



TELA OVINO



Descripción del producto:

Epiplón (bolsa de tejido peritoneal) de cordero. Separado del epiplón del estómago.

Presentación:

Entero.

Uso esperado por el consumidor:

Cocinar completamente antes de su consumo.

Información sobre alérgenos:

No contiene alérgenos según anexo V del Reglamento de información alimentaria facilitada al consumidor (Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones).

Información sobre organismos modificados genéticamente (OMG):

No contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente según los Reglamentos (CE) 1829/2003 y 1830/2003 y sus modificaciones.

Características:

Forma malla fina.
Color blanco marfil.
Olor característico.
Aspecto: red.
Consistencia blanda.
Procedencia de cordero de máximo 14kg de canal.

Formato de envasado, vida útil y condiciones de conservación:

FRESCO
Ref. F1423

Funda de plástico.
Caducidad: 5 días
Conservar entre 0 y 3°C

CONGELADO
Ref. C1423

Caja de cartón:
- Caja de 10kg aprox.
- Bolsa de 12kg aprox.
Palet:
- 90 cajas.
- Peso: 900kg aprox.
Caducidad: 24 meses
Conservar a -18°C

Niveles microbiológicos:

Aerobios mesófilos totales	Máx. 10^6 ufc/g
F ^a enterobacteriaceae	Máx. 10^3 ufc/g
Escherichia coli	Máx. 5×10 ufc/g
Staphylococcus aureus	Máx. 10^2 ufc/g
Clostridium sulfito-reductores	Máx. 10^2 ufc/g
Salmonella spp	Ausencia en 25g
Shigella spp	Ausencia en 25g



Revisión: 29.03.2017



frimosa@frimosa.com



www.frimosa.com



0034 937 116 012



ENTRESIJO OVINO



Descripción del producto:

Mesenterio, separado de los intestinos de cordero.

Presentación:

Entero.

Uso esperado por el consumidor:

Cocinar completamente antes de su consumo.

Información sobre alérgenos:

No contiene alérgenos según anexo V del Reglamento de información alimentaria facilitada al consumidor (Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones).

Información sobre organismos modificados genéticamente (OMG):

No contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente según los Reglamentos (CE) 1829/2003 y 1830/2003 y sus modificaciones.

Características:

Forma irregular.

Color blanco.

Olor característico.

Consistencia blanda.

Procedencia de cordero de máximo 14kg de canal.

Formato de envasado, vida útil y condiciones de conservación:

FRESCO

Ref. F1424

Funda de plástico.

Caducidad: 5 días

Conservar entre 0 y 3°C

CONGELADO

Ref. C1424

Caja de cartón:

- Caja de 10kg aprox.

- Bolsa de plástico.

Palet:

- 90 cajas.

- Peso: 900kg aprox.

Caducidad: 24 meses

Conservar a -18°C

Niveles microbiológicos:

Aerobios mesófilos totales	Máx. 10 ⁶ ufc/g
F ^a enterobacteriaceae	Máx. 10 ³ ufc/g
Escherichia coli	Máx. 5X10 ufc/g
Staphylococcus aureus	Máx. 10 ² ufc/g
Clostridium sulfito-reductores	Máx. 10 ² ufc/g
Salmonella spp	Ausencia en 25g
Shigella spp	Ausencia en 25g



Revisión: 29.03.2017



frimosa@frimosa.com



www.frimosa.com



0034 937 116 012



FRIMOSA, S.A.

C. DURAN I REYNALS, 14
08192 ST. QUIRZE DEL VALLÈS
BARCELONA, ESPAÑA

T. 0034 93 711 60 12

F. 0034 93 712 19 46

WWW.FRIMOSA.COM

FRIMOSA@FRIMOSA.COM