



CERTICAR, S.L.

Certificadora de Productos Agroalimentarios

**Otorga el presente
Certificado de Conformidad de Producto:
ETIQUETADO FACULTATIVO DE
CARNE DE VACUNO**

A la Empresa: **EL ENCINAR DE HUMIENTA, S.A.**

Sede: Crta Villaverde a Vallecas km 3,800
Mercamadrid -28.053-MADRID

Operadores auditados: Desde explotaciones ganaderas hasta sala de despiece.

Documento normativo: Pliego de Condiciones para el etiquetado facultativo de la carne de vacuno marca **NAVALCARNE**, autorizado por la Consejería de Medio Ambiente, Vivienda y Ordenación del Territorio de la Comunidad de Madrid

Sistema de Certificación: Auditorias del sistema de calidad, inspecciones in situ durante el proceso productivo y del producto, y ensayos analíticos sobre muestras tomadas a los operadores.

Fecha de entrada en vigor: 20 de noviembre de 2016
Fecha de validez: 20 de noviembre de 2017
Fecha de emisión: 24 de noviembre de 2016
Nº de Registro: CP/CVC/020/00



Fdo. Cristina Ortiz Barberán
CERTICAR - Directora General

CERTICAR, S.L. C/ Infanta Mercedes, 13 - 4ª planta - 28.020 - MADRID

Este documento no tiene validez sin su Anexo Técnico correspondiente, cuyo número coincide con el Número de Expediente de Certificación. El presente Certificado y su Anexo Técnico están sujetos a modificaciones. El estado de revisión o vigencia puede confirmarse con CERTICAR.
certicar@certicar.es



Certificación nº CVC 020/00
Anexo Técnico Rev. 14
Fecha entrada en vigor: 20/11/2016
Fecha de validez: 20/11/2017
Fecha de emisión: 24/11/2016

ALCANCE DE LA CERTIFICACIÓN

Empresa: EL ENCINAR DE HUMIENTA, S.A.
Dirección: Crta Villaverde a Vallecas km 3,800 MERCAMADRID -28.053-MADRID
Teléfono: 91 507 96 45 **Fax:** 91 785 09 57

Está certificada por CERTICAR para la comercialización de carne de vacuno bajo la marca **NAVALCARNE** conforme a los criterios recogidos en el Procedimiento General de Certificación de Carne y Productos Cárnicos de CERTICAR, y que están definidos a continuación:

PRODUCTO A CERTIFICAR	DOCUMENTOS SEGUN LOS CUALES SE CERTIFICA
Etiquetado Facultativo de Carne de Vacuno	Pliego de Condiciones de El Encinar de Humienta, S.A.
Marca: NAVALCARNE	Autorizado por Consejería de Medio Ambiente, Vivienda y Ordenación del Territorio de la Comunidad de Madrid.
ALCANCE DE LOS REQUISITOS DE CALIDAD ESPECIFICOS	
DE PRODUCTO: <u>Menciones Facultativas de la Etiqueta:</u> <ul style="list-style-type: none">- Certificado por CERTICAR.- Alimentación vegetal, vitaminas y minerales durante los tres meses previos al sacrificio. <u>Otros Requisitos Especificos de Calidad:</u> <ul style="list-style-type: none">- Verificaciones analíticas extraordinarias.- Verificación de la trazabilidad particular para la carne de vacuno.- Verificación del sistema de etiquetado facultativo.- Verificación Control sistema de alimentación, de carácter vegetal, al menos los tres meses previos al sacrificio.- Verificación especificaciones de producto descritas en el pliego de condiciones:<ul style="list-style-type: none">- pH de las canales a la salida de establecimiento de sacrificio: 5.3 – 5.9 (ambos límites incluidos)- Tª interior de la canal previa al despiece: 0-7 °C. (ambos límites incluidos)- Oreo: canales 24 horas.- Tiempo de maduración para la carne destinada al despiece: mínimo 48 horas y máximo 96 horas.	DE PROCESO: <u>Actividades de evaluación utilizadas en la certificación:</u> <ul style="list-style-type: none">- Auditorias del sistema de calidad,- Inspección del proceso productivo / producto,- Ensayos sobre muestras tomadas en producción. <u>Operadores del proceso:</u> <ul style="list-style-type: none">- Explotaciones ganaderas proveedoras directas.- Explotaciones ganaderas proveedoras indirectas de proveedores calificados pertenecientes a pliegos de condiciones de etiquetado facultativo de carne de vacuno.- Establecimiento de sacrificio- Sala de despiece

Este Anexo Técnico sólo tiene validez si va acompañado del Certificado de Conformidad de Producto emitido a este suministrador con el número de expediente referenciado. Este Anexo Técnico sustituye y anula la revisión anterior. Consulte a CERTICAR sobre la vigencia del mismo.