

CARNE DE CERDO PROCESADA Y CONGELADA

ES
40,075029/V
CE



SOLOMILLO DE CERDO

NOMBRE COMERCIAL	Preparado Cárnico con agua añadida - Solomillo de cerdo
ORIGEN	España
PRESENTACIÓN	Pieza entera : Con o Sin cordón Con o Sin cabeza
TECNOLOGÍA	Adición de aditivo y congelación en túnel de -40 C hasta alcanzar los -18 C en el centro de la carne.
INGREDIENTES	Carne de cerdo (80% - 90% según producto). Agua, sal, proteínas carnicas de cerdo, antioxidante (E-331), maltodextrina, estabilizante (E-407),
CONSERVACIÓN	- 18 C
POBLACIÓN DE DESTINO	Población en general, excepto personas alérgicas a la soja, leche y lactosa.
CONS PREFENT. ANTES DE	18 meses desde la fecha de congelación
NORMATIVA APLICABLE	<ul style="list-style-type: none"> Reglamentos (CE) 852/2004, 853/2004. Etiquetado : Reg (CE) 1169/2011 y sus posteriores modificacines; <u>Criterios microbiológicos</u> de aceptabilidad establecidos en los Reg. (CE)2073/2005 y posteriores modificacines. Reg.(CE) 1881/2006 y sus posteriores modificaciones.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Salmonella Ausencia 25/g	E. Coli 10^2 ufc/g
--------------------------	---------------------------------

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

La carne puede contener trazas de proteínas de soja, proteína de leche y lactosa.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Unidades / 100 g)	
Valor energético (KJul / KCal)	374/89
Grasas (g / 100 g)	1.5
De las cuales Grasas Saturadas (g / 100 g)	0.60
Hidratos de Carbono (g / 100 g)	0.02
De las cuales Azucares (%)	<math><0.200</math>
Proteinas (g / 100 g)	18.0
Sal (g / 100 g NaCL)	0.82

FORMATO LOGISTICO	
ENVASE	Al vacío PA/PE 1 x 1
CAJA	8-10 Unidades por caja de 10 Kg
PALET	96 cajas/pallet europeo (8 base x 12 altura)



RECOMENDACIONES DE USO :

- Descongelar la carne antes de cocinar.
- Una vez descongelada, no volver a congelar.
- Guisar a la temperatura mínima de 85°C.
- Tener en cuenta que la carne contiene sal.
- Tª del producto en transporte -18°C