

## CARNE DE CERDO PROCESADA Y CONGELADA

ES  
40,075029/V  
CE



## CARRILLADA DE CERDO

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NOMBRE COMERCIAL       | Preparado Cárnico con agua añadida - Carrillada de cerdo                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| ORIGEN                 | España                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| PRESENTACION           | Pieza entera: carrillera interna y carrillera externa (músculo masetero)                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 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 (90%). Agua, sal, dextrosa, antioxidante (E-331), aroma, fibra vegetal, gelificantes (E-407 y E-415).                                                                                                                                                                                                                                  |
| 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"> <li>Reglamentos (CE) 852/2004, 853/2004.</li> <li>Etiquetado : Reg (CE) 1169/2011 y sus posteriores modificaciones;</li> <li><u>Criterios microbiológicos</u> de aceptabilidad establecidos en los Reg. (CE)2073/2005 y posteriores modificacines. Reg.(CE) 1881/2006 y sus posteriores modificaciones.</li> </ul> |

**DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS** La carne puede contener trazas de proteínas de soja, proteína de leche y lactosa.

**CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS**

|                                 |                                        |
|---------------------------------|----------------------------------------|
| <i>Salmonella</i> Ausencia 25/g | <i>E. Coli</i> < 10 <sup>2</sup> ufc/g |
|---------------------------------|----------------------------------------|

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Unidades / 100 g) |         |
|--------------------------------------------|---------|
| Valor energético (KJul / KCal)             | 449/107 |
| Grasas (g / 100 g)                         | 4,2     |
| De las cuales Grasas Saturadas (g / 100 g) | 1,77    |
| Hidratos de Carbono (g / 100 g)            | 0,00    |
| De las cuales Azucares ( % )               | <0.200  |
| Proteínas (g / 100 g)                      | 16,3    |
| Sal (g / 100 g NaCL)                       | 0,86    |

| FORMATO LOGISTICO |                                               |
|-------------------|-----------------------------------------------|
| ENVASE            | Bolsa plástico 6/8 piezas                     |
| CAJA              | 6 bolsas por caja                             |
| PALET             | 144 cajas/pallet europeo (9 base x 16 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