

## CARNE DE CERDO PROCESADA Y CONGELADA

ES  
40,075029/V  
CE



## CHULETA CENTRO DE CERDO

NOMBRE COMERCIAL	Preparado Cárnico con agua añadida. CHULETA CENTRO DE CERDO FILETEADA IQF
ORIGEN	Unión Europea.
PRESENTACION	Producto fileteado, en bolsa IQF y cajas de 5 kg
TECNOLOGIA	Adición de aditivo y congelación en túnel de -40°C hasta alcanzar los -18°C en el centro de la carne, previo al corte mecánico.
INGREDIENTES	Carne de cerdo (89%), Agua, Sal, Proteína de cerdo, Dextrosa, Azúcar, Estabilizantes (E-407, E-410, E-415) Antioxidantes (E-300, E-301, E-331iii)
CONSERVACIÓN	- 18°C
POBLACION DE DESTINO	Población en general excepto personas alérgicas a la <b>soja, leche y lactosa</b> .
CONS PREFENT. ANTES DE	12 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 de aceptabilidad</u> establecidos en los Reg. (CE)2073/2005 y posteriores modificacines. Reg.(CE) 1881/2006 y sus posteriores modificaciones.</li> </ul>
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	<b>Este producto no contiene alérgenos.</b>

## 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)	384/83
Grasas (g / 100 g)	2.4
De las cuales Grasas Saturadas (g / 100 g)	1
Hidratos de Carbono (g / 100 g)	0.9
De las cuales Azucares (%)	<0.5
Proteínas (g / 100 g)	14.2
Sal (g / 100 g NaCL)	1

FORMATO LOGISTICO	
ENVASE	Caja cartón con bolsa y lámina plástica alimentaria.
CAJA	Caja de 5Kg.
PALET	135 cajas/pallet europeo (9 base x 15 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

