

CARNE DE CERDO CONGELADA

ES
40.075029/V
CE



COCHINILLO

NOMBRE COMERCIAL	COCHINILLO
ORIGEN	Unión Europea.
PRESENTACIÓN	Cochinillo entero envasado al vacío.
CONSERVACIÓN	- 18°C
POBLACIÓN DE DESTINO	Población en general, ausencia de alérgenos.
CONS PREFENT. ANTES DE	24 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 modificaciones; <u>Criterios microbiológicos</u> de aceptabilidad establecidos en los Reg. (CE)2073/2005 y posteriores modificacines. Reg.(CE) 1881/2006 y sus posteriores modificaciones. · Reglamento (CE) 37/2010 y sus posteriores modificaciones.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

<i>Salmonella</i> Ausencia 25/g

<i>E. Coli</i> < 10 ² ufc/g
--

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Unidades / 100 g)	
Valor energético (KJul / KCal)	535/128
Grasas (g / 100 g)	6.7
De las cuales Grasas Saturadas (g / 100 g)	2.9
Hidratos de Carbono (g / 100 g)	0
De las cuales Azucares (%)	0
Proteínas (g / 100 g)	16.9
Sal (g / 100 g NaCL)	0.22

FORMATO LOGISTICO	
ENVASE	Al vacío
CAJA	Caja de cartón de ±10Kg
PALET	32 cajas por pallet europeo. (Dim.: 1200 x 800mm) 4 cajas de base x 8 cajas de altura.
TALLA	2/3Kg (6piezas/caja) 6/7Kg o 7/8 Kg (2piezas/caja)

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.



COMERCIAL CONGECAR 2000, S.L
CIF : B96818745

CL. Paterna, 3 - 19 46110 GODELLA - VALENCIA
Establecimiento elaborador ES 10.028476/CS