

PECHUGA DE POLLO CONGELADA

ES
40.075029/V
CE



FILETE DE PECHUGA DE POLLO CONGELADA

NOMBRE COMERCIAL	FILETE DE PECHUGA DE POLLO CONGELADA
ORIGEN	Unión Europea.
PRESENTACIÓN	Caja de cartón, cobertura interior en una bolsa de plástico.
PROCESADO	Corte mecánico pechuga de pollo. Carente de olores y cuerpos extraños. Sin restos de piel ni huesos
CONSERVACIÓN	- 18°C
POBLACION DE DESTINO	Población en general, ausencia de alérgenos.
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 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

Salmonella Ausencia 25/g	E. Coli < 5 ² ufc/g
--------------------------	--------------------------------

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Unidades / 100 g)	
Valor energético (KJul / KCal)	502/120
Grasas (g / 100 g)	2,6
De las cuales Grasas Saturadas (g / 100 g)	0,6
Hidratos de Carbono (g / 100 g)	0,0
De las cuales Azucares (%)	0
Proteínas (g / 100 g)	23
Sal (g / 100 g NaCL)	0,1

FORMATO LOGISTICO

ENVASE	Caja cartón con bolsa y lámina alimentaria
CAJA	Caja de cartón de 5Kg
PALET	135 cajas por pallet europeo. (Dim.: 1200 x 800mm) 9 cajas de base x 15 cajas de 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.

COMERCIAL CONGECAR 2000, S.L

CIF : B96818745

CL. Paterna, 3 - 19 46110 GODELLA - VALENCIA

Establecimiento elaborador ES 10.028476/CS