

## CARNE DE CERDO PROCESADA Y CONGELADA

ES  
40,075029/V  
CE

## LOMO CINTA DE CERDO

NOMBRE COMERCIAL	Preparado Cárnico con agua añadida - Lomo de cerdo sin hueso		
ORIGEN	España		
PRESENTACION	Pieza ENTERA, s/hueso. Con cordón o Sin cordón.		
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 (85%). 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> </ul> <p><u>Criterios microbiológicos</u> de aceptabilidad establecidos en los Reg. (CE)2073/2005 y posteriores modificaciones. Reg.(CE) 1881/2006 y sus posteriores modificaciones.</p>		
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	<b>La carne puede contener trazas de proteínas de soja, proteína de leche y lactosa.</b>		
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 2px;"><i>Salmonella</i> Ausencia 25/g</td> <td style="padding: 2px;"><i>E. Coli</i> &lt; <math>10^2</math> ufc/g</td> </tr> </table>	<i>Salmonella</i> Ausencia 25/g	<i>E. Coli</i> < $10^2$ ufc/g
<i>Salmonella</i> Ausencia 25/g	<i>E. Coli</i> < $10^2$ ufc/g		
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Unidades / 100 g)</b>			
Valor energético (KJul / KCal)	291/69		
Grasas (g / 100 g)	1,2		
De las cuales Grasas Saturadas (g / 100 g)	0,44		
Hidratos de Carbono (g / 100 g)	<0,0		
De las cuales Azucares ( % )	<0.200		
Proteinas (g / 100 g)	13,9		
Sal (g / 100 g NaCL)	1,03		

## FORMATO LOGISTICO

ENVASE	Al vacío 1 pieza partida en mitades (2x1/2)
CAJA	2 mitades / caja
PALET	60 cajas por palet europeo (80 x 120 cm)

## 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.  
 Tº del producto en transporte -18°C

