

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"> Reglamentos (CE) 852/2004, 853/2004. Etiquetado : Reg (CE) 1169/2011 y sus posteriores modificaciones; Criterios microbiológicos de aceptabilidad establecidos en los Reg. (CE)2073/2005 y posteriores modificacines. Reg.(CE) 1881/2006 y sus posteriores modificaciones. |

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 ² ufc/g |
|---------------------------------|--|

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Unidades / 100 g) | |
|--|--------|
| 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 |
| Proteínas (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.
- Tª del producto en transporte -18°C

