

CARNE DE CERDO CONGELADA

ES
40.075029/V
CE



LAGARTO DE MAGRO DE CERDO

NOMBRE COMERCIAL	LAGARTO DE MAGRO CRUCE DUROC
ORIGEN	Unión Europea.
PRESENTACIÓN	Bolsas Vacío +/- 2Kg.
PROCESADO	Distintos recortes obtenidos del despiece y deshuese del cerdo blanco con cruce de duroc, de la zona del lomo.
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

Salmonella Ausencia 25/g	E. Coli <math>< 10^2 ufc/g</math>
--------------------------	-----------------------------------



FORMATO LOGISTICO

ENVASE	Al vacío ±2Kg
CAJA	cajas de ±12Kg
PALET	80 cajas por pallet europeo. (Dim.: 1200 x 800mm) 8 cajas de base x 10 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.*