

CARNE DE CERDO CONGELADA

ES
40,075029/V
CE



MANITAS DE CERDO

NOMBRE COMERCIAL	MANITAS DE CERDO CONGELADO
ORIGEN	Unión Europea.
PRESENTACION	Pieza con hueso.
PROCESADO	Manos de Cerdo, limpios, sin pelo ni pezuñas, cortados y congelados.
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.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

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



FORMATO LOGISTICO

ENVASE	Caja cartón con bolsa y lámina alimentaria
CAJA	Caja de 5 Kg
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.