

CARNE DE VACUNO CONGELADA

ES
40,075029/V
CE



RABO DE VACUNO ENTERO

NOMBRE COMERCIAL	RABO DE VACUNO ENTERO CONGELADO.		
ORIGEN	Unión Europea.		
PRESENTACION	Caja de cartón, cobertura interior en una bolsa de plástico.		
PROCESADO	Pieza entera de rabo de vacuno.		
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.		
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	Ausencia de alérgenos.		
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; padding: 2px;"><i>Salmonella</i> Ausencia 25/g</td> <td style="width: 50%; padding: 2px;"><i>E. Coli</i> < 10² 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		



FORMATO LOGISTICO	
ENVASE	<i>Caja cartón con bolsa alimentaria</i>
CAJA	<i>Caja de cartón (tapa y fondo anónima) de 5Kg</i>
PALET	<i>135 cajas/pallet europeo (9 base x 15 altura)</i>

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