

## CARNE DE CERDO CONGELADA

ES  
40.075029/V  
CE



## SECRETO DE CERDO BLANCO

NOMBRE COMERCIAL	SECRETO DE CERDO CONGELADO
ORIGEN	Unión Europea.
PRESENTACION	Secreto de cerdo blanco congelado al vacío ±1Kg
PROCESADO	Producto obtenido del despiece de cerdo blanco que forma parte del extremo superior de la panceta, próximo al cabecero de lomo, en su parte interna.
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"> <li>▪ Reglamentos (CE) 852/2004, 853/2004.</li> <li>▪ Etiquetado : Reg (CE) 1169/2011 y sus posteriores modificaciones;</li> <li>▪ <u>Criterios microbiológicos</u> de aceptabilidad establecidos en los Reg. (CE)2073/2005 y posteriores modificacines. Reg.(CE) 1881/2006 y sus posteriores modificaciones.</li> <li>▪ Reglamento (CE) 37/2010 y sus posteriores modificaciones.</li> </ul>

## CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

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



## FORMATO LOGISTICO

ENVASE	Al vacío ±1Kg
CAJA	cajas de ±10Kg
PALET	135cajas 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.*