

CARNE DE CERDO PROCESADA Y CONGELADA

ES
40,075029/V
CE



TACOS DE MAGRO DE CERDO

NOMBRE COMERCIAL	Preparado Cárnico con agua añadida TACOS DE MAGRO DE CERDO
ORIGEN	España
PRESENTACIÓN	Tacos de magro de cerdo sin hueso, procedente de la paleta sh o jamón sh.
TECNOLOGÍA	Adición de aditivo y congelación en túnel de -40°C hasta alcanzar los -18°C en el centro de la carne, previo corte mecánico.
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; <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	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)	318/91
Grasas (g / 100 g)	3.0
De las cuales Grasas Saturadas (g / 100 g)	1.20
Hidratos de Carbono (g / 100 g)	1.0
De las cuales Azucares (%)	<0.200
Proteínas (g / 100 g)	14.9
Sal (g / 100 g NaCL)	0.81

FORMATO LOGISTICO

ENVASE	Caja de cartón con bolsa y lámina plástica alimentaria de protección.
CAJA	Caja de 5 kg.
PALET	144 cajas/pallet europeo (9 base x 16 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