

CARNE DE CERDO CONGELADA

ES
40.075029/V
CE



TIRA DE COSTILLA DE CERDO

NOMBRE COMERCIAL	TIRA DE COSTILLA DE CERDO CON CORDÓN
ORIGEN	Unión Europea.
PRESENTACIÓN	Envasado en doble piel y encajado en caja de cartón.
PROCESADO	Masa carnosa intercostal que queda después de separar el lomo de la chuleta y la parte del espinazo.
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

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



FORMATO LOGISTICO

ENVASE	Caja cartón, 2x1 Low pack
CAJA	Caja de cartón de ±10Kg
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.