

CARNE DE CERDO PROCESADA Y CONGELADA

ES
40,075029/V
CE



FILETE DE LOMO DE CERDO

NOMBRE COMERCIAL	Preparado Cárnico con agua añadida - Filete de lomo de cerdo sin hueso
ORIGEN	España
PRESENTACIÓN	LOMO CINTA FILETEADO
TECNOLOGÍA	Adición de aditivo y congelación en túnel de -40 C hasta alcanzar los -18 C en el centro de la carne.
INGREDIENTES	Carne de cerdo (80% - 90% según producto). Agua, sal, proteínas carnicas de cerdo, antioxidante (E-331), maltodextrina, estabilizante (E-407),
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)	291/69
Grasas (g / 100 g)	1,2
De las cuales Grasas Saturadas (g / 100 g)	0,44
Hidratos de Carbono (g / 100 g)	<0,0
De las cuales Azucares (%)	<0.200
Proteinas (g / 100 g)	13,9
Sal (g / 100 g NaCL)	1,03

FORMATO LOGISTICO	
ENVASE	Caja cartón con bolsa y lámina alimentaria
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 -18ºC*