

CARNE DE CERDO PROCESADA Y CONGELADA

ES
40,075029/V
CE



LOMO CINTA DE CERDO

NOMBRE COMERCIAL	Preparado Cárnico con agua añadida - Lomo de cerdo sin hueso
ORIGEN	España
PRESENTACION	Pieza ENTERA, s/hueso. Con cordón o Sin cordón.
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), Coadyuvantes tecnológicos: antiaglomerantes (E551, E500) y dimetilpolisiloxano (E-900).
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.

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	Al vacío 1 pieza partida en mitades (2x1/2)
CAJA	2 mitades / caja
PALET	60 cajas por palet europeo (80 x 120 cm)

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.



COMERCIAL CONGECAR 2000, S.L

CIF : B96818745

CL. Paterna, 3 - 19 46110 GODELLA - VALENCIA

Establecimiento elaborador ES 10.028476/CS