

ALAS DE POLLO CONGELADAS

ES
10.028476/CS
CE

CONGECAR
2000

ALAS DE POLLO CONGELADAS

NOMBRE COMERCIAL	ALAS DE POLLO ENTERAS (FALANGES SIN SEPARAR)
ORIGEN	Unión Europea.
PRESENTACION	Alas de pollo enteras (falanjes sin separar) congeladas bolsa 1Kg caja 10Kg
PROCESADO	Alas de pollo enteras, con algún hematoma y con algún corte limpio en la pieza, sin desprendimiento. Carente de olores y cuerpos extraños. Sin restos de piel ni huesos ajenos a la pieza.
CONSERVACIÓN	- 18°C
POBLACIÓN DE DESTINO	Población en general, ausencia de alérgenos.
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 modificaciones. Regl. (UE) 2023/915 y 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
---------------------------------	--

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Unidades / 100 g)	
<i>Valor energético (KJul / KCal)</i>	502/120
<i>Grasas (g / 100 g)</i>	2,6
<i>De las cuales Grasas Saturadas (g / 100 g)</i>	0,6
<i>Hidratos de Carbono (g / 100 g)</i>	0,0
<i>De las cuales Azucares (%)</i>	0
<i>Proteínas (g / 100 g)</i>	23
<i>Sal (g / 100 g NaCl)</i>	0,1

FORMATO LOGISTICO	
ENVASE	<i>Caja cartón con bolsa alimentaria</i>
CAJA	<i>bolsas 1Kg en cajas de 10Kg</i>
PALET	<i>96 cajas/pallet europeo (8 base x 12 altura)</i>



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*

COMERCIAL CONGECAR 2000, S.L

CIF : B96818745

CL. Paterna, 3 - 19 46110 GODELLA - VALENCIA

Establecimiento elaborador ES 10.028476/CS