

CARNE DE CERDO CONGELADA

ES
10.028476/CS
CE

CONGECAR
2000

CARRILLADA DE CERDO CON HUESO

NOMBRE COMERCIAL	CARRILLADA DE CERDO CON HUESO CONGELADA
ORIGEN	Unión Europea.
PRESENTACION	Pieza con hueso.
PROCESADO	Parte procedente de la cabeza del cerdo, concretamente carne carnosa de la mandíbula con el hueso. Sin piel, pulido y sin grasa.
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	* 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.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

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



FORMATO LOGISTICO	
ENVASE	Caja cartón con bolsa y lámina alimentaria
CAJA	Caja de 6Kg-7Kg-10Kg
PALET	135cajas por pallet europeo. (Dim: 1200 x 800mm) 9 cajas de base x 15 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.