

CARNE DE CORDERO CONGELADA

ES
10.028476/CS
CE

CONGECAR
2000

JARRETE MIXTO DE CORDERO NACIONAL

NOMBRE COMERCIAL	JARRETE MIXTO DE CORDERO NACIONAL CONGELADO
ORIGEN	Unión Europea.
PRESENTACION	Pieza con hueso.
PROCESADO	Jarrete de cordero de pierna o paletilla, procedente del despiece primario de la canal del cordero recental.
CONSERVACIÓN	- 18°C
POBLACION 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	Peso variable en Caja de 5-6 Kg
PALET	135 cajas 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.

COMERCIAL CONGECAR 2000, S.L

CIF : B96818745

CL. Paterna, 3 - 19 46110 GODELLA - VALENCIA

Establecimiento elaborador ES 10.028476/CS