

**CARNE DE CERDO CONGELADA**

ES  
10.028476/CS  
CE

**CONGECAR**  
2000

**LAGARTO DE MAGRO DE CERDO**

NOMBRE COMERCIAL	LAGARTO DE MAGRO DE CERDO BLANCO
ORIGEN	Unión Europea.
PRESENTACIÓN	Bolsas Vacío +/- 2,5 Kg.
PROCESADO	Magro de cerdo Congelado sin hueso (LAGARTO)
CONSERVACIÓN	- 18°C
POBLACIÓN DE DESTINO	Población en general, ausencia de alérgenos.
CONS PREFENT. ANTES DE	24 meses desde la fecha de congelación.
NORMATIVA APLICABLE	<p>* Reglamentos (CE) 852/2004, 853/2004.</p> <p>* 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. y posteriores modificaciones. Regl. (UE) 2023/915 y posteriores modificaciones.</p>

**CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS**

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

**FORMATO LOGISTICO**

ENVASE	Al vacío ±2,5Kg
CAJA	cajas de ±12Kg
PALET	80 cajas por pallet europeo. (Dim.: 1200 x 800mm) 8 cajas de base x 10 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.*