

CARNE DE CERDO CONGELADA

ES
10.028476/CS
CE

CONGECAR
2000

LAGARTO DE MAGRO DE CERDO

NOMBRE COMERCIAL	LAGARTO DE MAGRO CRUCE DUROC
ORIGEN	Unión Europea.
PRESENTACIÓN	Bolsas Vacío +/- 2Kg.
PROCESADO	Distintos recortes obtenidos del despiece y deshuese del cerdo blanco con cruce de duroc, de la zona del lomo.
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	<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
---------------------------------	--



FORMATO LOGISTICO	
ENVASE	Al vacío ±2Kg
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.*