

**CARNE DE CERDO CONGELADA**

ES  
10.028476/CS  
CE

**CONGECAR**  
2000

**MELOSO DE CERDO**

NOMBRE COMERCIAL	MELOSO DE CERDO
ORIGEN	Unión Europea.
PRESENTACIÓN	Producto envasado al vacío en bolsa de ±1Kg
PROCESADO	Magro de cabeza de cerdo.
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"> <li>· Reglamentos (CE) 852/2004, 853/2004.</li> <li>· Etiquetado : Reg (CE) 1169/2011 y sus posteriores modificaciones;</li> <li>· <u>Criterios microbiológicos</u> de aceptabilidad establecidos en los Reg. (CE)2073/2005 y posteriores modificaciones. Regl. (UE) 2023/915 y posteriores modificaciones.</li> <li>· Reglamento (CE) 37/2010 y sus posteriores modificaciones.</li> </ul>

**CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS**

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



FORMATO LOGISTICO	
ENVASE	Caja cartón y envase al vacío ±1Kg
CAJA	Caja de cartón de 10Kg
PALET	96 cajas por pallet europeo. (Dim.: 1200 x 800mm) 8 cajas de base x 12 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.*