

CARNE DE CORDERO CONGELADA

ES
10.028476/CS
CE

CONGECAR
2000

PIERNA CORDERO ENTERA

NOMBRE COMERCIAL	PIERNA DE CORDERO ENTERA
ORIGEN	Unión Europea.
PRESENTACION	Pierna de cordero, con hueso y con piel en caja de uso alimentario.
PROCESADO	Pierna de cordero, con hueso y con piel, manteniendo el color, textura y otras cualidades de dicha carne, todo ello sin la adición de ningún otro ingrediente.
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	<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> < 5 ² ufc/g
---------------------------------	---------------------------------------

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Unidades / 100 g)

Valor energético (KJul / KCal)	984/235
--------------------------------	---------

FORMATO LOGISTICO

ENVASE	Caja cartón con bolsa alimentaria.
CAJA	Caja de cartón (tapa y fondo anónima) de 5kg.
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.