

CARNE DE CERDO CONGELADA

ES
10.028476/CS
CE

CONGECAR
2000

PLUMA DE CERDO

NOMBRE COMERCIAL	PLUMA DE CERDO CONGELADO
ORIGEN	Unión Europea.
PRESENTACIÓN	Caja cartón, en bolsa alimentaria.
PROCESADO	Pieza que se obtiene del despiece de la zona anterior del lomo del cerdo.
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> < 10 ² ufc/g
---------------------------------	--

**FORMATO LOGISTICO**

ENVASE	3-4 piezas en Termoformado PA/PE
CAJA	Caja de cartón de 5Kg peso variable
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.