

CARNE DE CERDO CONGELADA

ES
10.028476/CS
CE

CONGECAR
2000

PUNTA DE COSTILLA DE CERDO

NOMBRE COMERCIAL	PUNTA DE COSTILLA DE CERDO
ORIGEN	Unión Europea.
PRESENTACIÓN	Caja cartón, en paquetes de 2x1 Flow Pack.
PROCESADO	Producto procedente del despiece de la canal de cerdo blanco definido los 4 o 5 primeros palos curvados del recorte de costilla. De forma triangular, plana e irregular.
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

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



FORMATO LOGISTICO	
ENVASE	2x1 Flow Pack
CAJA	cajas de ±14Kg
PALET	72 cajas por pallet europeo. (Dim.: 1200 x 800mm) 6 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.*