

**RECORTE PECHUGA DE POLLO CONGELADO**

ES  
10.028476/CS  
CE

**CONGECAR**  
**2000**

**RECORTE PECHUGA POLLO CONGELADO**

NOMBRE COMERCIAL	RECORTE PECHUGA POLLO CONGELADO/Chicken breast fillet trimmings
ORIGEN	Unión Europea. España
PRESENTACION	Sistema de envasado en bolsa, pastilla ±14Kg
PROCESADO	Recorte pechuga de pollo Libre de huesos y cartílagos. Sin restos de piel. Carente de olores y cuerpos extraños.
CONSERVACIÓN	- 18°C
POBLACION 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"> <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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Unidades / 100 g)	
Valor energético (KJul / KCal)	120/502
Grasas (g / 100 g)	2,6
De las cuales Grasas Saturadas (g / 100 g)	0,6
Hidratos de Carbono (g / 100 g)	0,0
De las cuales Azúcares ( % )	0
Proteínas (g / 100 g)	23
Sal (g / 100 g NaCL)	0,1

FORMATO LOGISTICO	
ENVASE	Caja cartón con bolsa y lámina alimentaria
CAJA	Caja de cartón 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.



**COMERCIAL CONGECAR 2000, S.L**

CIF : B96818745

CL. Paterna, 3 - 19 46110 GODELLA - VALENCIA

Establecimiento elaborador ES 10.028476/CS