

CARNE DE CERDO CONGELADA

ES
10.028476/CS
CE

CONGECAR
2000

SECRETO DE CERDO CRUCE DUROC

NOMBRE COMERCIAL	SECRETO DE CERDO CRUCE DUROC CONGELADO
ORIGEN	Unión Europea.
PRESENTACION	Secreto de cerdo cruce duroc congelado al vacío ±2,5Kg
PROCESADO	Producto obtenido del despiece de cerdo blanco con cruce duroc y que forma parte del extremo superior de la panceta, próximo al cabecero de lomo, en su parte interna.
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

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

**FORMATO LOGISTICO**

ENVASE	Al vacío ±2,5Kg
CAJA	cajas de ±15Kg
PALET	64 cajas por pallet europeo

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.