

**CARNE DE CERDO CONGELADA**

ES  
10.028476/CS  
CE

**CONGECAR**  
**2000**

**TIRA DE COSTILLA DE CERDO**

|                        |  |
|------------------------|--|
| NOMBRE COMERCIAL       | TIRA DE COSTILLA DE CERDO CON CORDÓN   |
| ORIGEN                 | Unión Europea.   |
| PRESENTACIÓN           | Envasado en doble piel y encajado en caja de cartón.   |
| PROCESADO              | Masa carnosa intercostal que queda después de separar el lomo de la chuleta y la parte del espinazo.   |
| 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"> <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 | <i>E. Coli</i> < 10 <sup>2</sup> ufc/g |
|---------------------------------|--|

**FORMATO LOGISTICO**

|        |  |
|--------|--|
| ENVASE | Caja cartón, 2x1 Low pack  |
| CAJA   | Caja de cartón de ±10Kg  |
| PALET  | 80 cajas por pallet europeo. (Dim.: 1200 x 800mm)<br>8 cajas de base x 10 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.