

CARNE DE VACUNO PROCESADA Y CONGELADA

ES
10.028476/CS
CE

CONGECAR
2000

CHURRASCO DE AÑOJO

NOMBRE COMERCIAL	Preparado Cárnico con agua añadida - COSTILLAR DE AÑOJO
ORIGEN	Unión Europea
PRESENTACION	Pieza entera: corte longitudinal situado en cavidad torácica, incluyendo las costillas y porciones musculares anexas en zona esternal. Carne con consistencia muscular gruesa que requiere tiempos de cocción prolongados para obtener una carne jugosa.
TECNOLOGÍA	Adición de aditivo y congelación en túnel de -40°C hasta alcanzar los -18°C en el centro de la carne, previo al corte mecánico.
INGREDIENTES	Costillar de añojo (90%). Agua, sal, dextrosa, almidón de arroz, aroma, antioxidantes (E-331, E-301), corrector acidez (E-500), estabilizante (E-415).
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	* 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.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Este producto no contiene alérgenos.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Unidades / 100 g)	
Valor energético (KJul / KCal)	1063/254
Grasas (g / 100 g)	19.06
De las cuales Grasas Saturadas (g / 100 g)	7.69
Hidratos de Carbono (g / 100 g)	0.0
De las cuales Azúcares (%)	0.0
Proteínas (g / 100 g)	19.33
Sal (g / 100 g NaCL)	0.12

FORMATO LOGISTICO	
ENVASE	Bolsa plástica alimentaria con piezas de producto.
CAJA	Caja de cartón (tapa y fondo anónima) de 5/6Kg.
PALET	126 cajas/pallet europeo (9 base x 14 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