

CARNE DE CERDO PROCESADA Y CONGELADA

ES
10.028476/CS
UE

CONGECAR
2000

ESCALOPIN DE LOMO DE CERDO

| | |
|--------------------------|---|
| NOMBRE COMERCIAL | Preparado Cárnico con agua añadida - Filete de lomo de cerdo sin hueso |
| ORIGEN | España |
| PRESENTACIÓN | ESCALOPÍN DE LOMO DE CERDO FILETEADO (Corte 7mm) |
| 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 | Carne de cerdo (80% - 90% según producto). Agua, sal, proteína vegetal, antioxidantes (E-331, E-301), aroma, gelificante (E-415). |
| CONSERVACIÓN | - 18°C |
| POBLACIÓN 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"> 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) | 361/86 |
| Grasas (g / 100 g) | 2,1 |
| De las cuales Grasas Saturadas (g / 100 g) | 0,8 |
| Hidratos de Carbono (g / 100 g) | 0 |
| De las cuales Azucares (%) | 0 |
| Proteínas (g / 100 g) | 16,7 |
| Sal (g / 100 g NaCL) | 0,6 |

| FORMATO LOGISTICO | |
|-------------------|---|
| ENVASE | Caja cartón con bolsa y lámina alimentaria |
| CAJA | Caja de 5 Kg |
| 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, conservar entre 0°C-4°C y consumir en 24h.
Guisar a la temperatura mínima de 85°C.
Tener en cuenta que la carne contiene sal.
Tª del producto en transporte -18°C.

