

CARNE DE AVE PROCESADA Y CONGELADA CAJA 5 KG

ES
10.028476/CS
UE

CONGECAR
2000

FILETE DE PECHUGA DE POLLO

NOMBRE COMERCIAL	Preparado Cárnico con agua añadida - PECHUGA DE POLLO FILETEADA
ORIGEN	ESPAÑA
PRESENTACION	Pieza fileteada : pieza muscular posicionada a nivel ventral del esternón o quilla del ave, la cual presenta gran desarrollo muscular y la hace optima para su cocción o tratamiento térmico en plancha (musculo coracoides).
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 ave/pechuga (85%). Agua, sal, dextrosa, almidón de arroz, aroma, antioxidantes (E-331, E-301), corrector acidez (E-500), estabilizante (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

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Unidades / 100 g)	
Valor energético (KJul / KCal)	1179/114
Grasas (g / 100 g)	2.1
De las cuales Grasas Saturadas (g / 100 g)	0.94
Hidratos de Carbono (g / 100 g)	3.8
De las cuales Azucares (%)	<0.200
Proteínas (g / 100 g)	19.2
Sal (g / 100 g NaCL)	0.812

FORMATO LOGISTICO	
ENVASE	Caja de cartón con bolsa y lámina plástica alimentaria de protección.
CAJA	Diferentes porciones de pechuga de peso fijo 5Kg
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.

