

CARNE DE CERDO PROCESADA Y CONGELADA

ES
10.028476/CS
UE

CONGECAR
2000

LOMO CINTA DE CERDO

NOMBRE COMERCIAL	Preparado Cárnico con agua añadida - Lomo de cerdo sin hueso
ORIGEN	España
PRESENTACION	Pieza ENTERA, s/hueso. Con cordón o Sin cordón.
TECNOLOGÍA	Adición de aditivo y congelación en túnel de -40°C hasta alcanzar los -18°C en el centro de la carne.
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	* 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)	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 Azúcares (%)	0
Proteínas (g / 100 g)	16,7
Sal (g / 100 g NaCl)	0,6

FORMATO LOGISTICO	
ENVASE	Termoformado PA/PE 1 x 1
CAJA	2 unidades / caja
PALET	60 cajas por palet europeo (80 x 120 cm)

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.

