

**CARNE DE CERDO PROCESADA Y CONGELADA**

ES  
10.028476/CS  
UE

**CONGECAR**  
**2000**

**SOLOMILLO DE CERDO**

NOMBRE COMERCIAL	Preparado Cárnico con agua añadida - Solomillo de cerdo
ORIGEN	España
PRESENTACIÓN	Pieza entera : Con o Sin cordón Con o Sin cabeza
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 modificacines; <u>Criterios microbiológicos</u> de aceptabilidad establecidos en los Reg. (CE)2073/2005 y posteriores modificaciones. Regl. (UE) 2023/915 y posteriores modificaciones.

**CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS**

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

**DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS**

Este producto no contiene alérgenos.

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Unidades / 100 g)</b>	
Valor energético (KJul / KCal)	407/96
Grasas (g / 100 g)	2,3
De las cuales Grasas Saturadas (g / 100 g)	0,9
Hidratos de Carbono (g / 100 g)	4,4
De las cuales Azucares ( % )	0
Proteínas (g / 100 g)	15
Sal (g / 100 g NaCL)	0,95

<b>FORMATO LOGISTICO</b>	
ENVASE	Termoformado PA/PE 1 x 1
CAJA	8-10 Unidades por caja ~8-10Kg
PALET	112 cajas/pallet europeo (8 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.