

CARNE DE CERDO CONGELADA

ES
10.028476/CS
UE

CONGECAR
2000

PRESA DE CERDO

NOMBRE COMERCIAL	PRESA DE CERDO CONGELADO
ORIGEN	Unión Europea.
PRESENTACIÓN	Caja cartón, en bolsa alimentaria.
PROCESADO	Pieza que se obtiene del despiece de la zona superior de la pata delantera del cerdo.
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. · Reglamento (CE) 37/2010 y sus posteriores modificaciones.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

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

**FORMATO LOGISTICO**

ENVASE	2 piezas Termoformado PA/PE
CAJA	Caja de cartón de 5Kg peso variable
PALET	126 cajas por pallet europeo. (Dim.: 1200 x 800mm) 9 cajas de base x 14 cajas de 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.
Tª del producto en transporte -18°C.*