

CARNE DE VACUNO PROCESADA Y CONGELADA

ES
10.028476/CS
UE

CONGECAR
2000

BABILLA DE AÑOJO

NOMBRE COMERCIAL	Preparado Cárnico con agua añadida - BABILLA DE AÑOJO
ORIGEN	Unión Europea
PRESENTACION	Pieza entera: pieza muscular que se divide en dos partes. Una zona más cercana a la cadera, tierna y jugosa, ideal para unos buenos filetes, y otra parte cercana a la rodilla, de carne un poco más dura que se utilizaría para guisar.
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 añojo (90%). 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)	385/91
Grasas (g / 100 g)	1.8
De las cuales Grasas Saturadas (g / 100 g)	1.03
Hidratos de Carbono (g / 100 g)	0.2
De las cuales Azucares (%)	<0.200
Proteínas (g / 100 g)	17.0
Sal (g / 100 g NaCL)	0.945

FORMATO LOGISTICO

ENVASE	Bolsa plástica alimentaria con piezas de producto
CAJA	Caja de cartón (tapa y fondo) de 5/6kg.
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.

