

CARNE DE CERDO PROCESADA Y CONGELADA

ES
10.028476/CS
UE**CONGECAR
2000**

CABEZA DE LOMO

NOMBRE COMERCIAL	Preparado Cárnico con agua añadida - Cabeza de lomo de cerdo sin hueso
ORIGEN	España
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 (85%). 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

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Unidades / 100 g)	
Valor energético (KJul / KCal)	586/140
Grasas (g / 100 g)	6,8
De las cuales Grasas Saturadas (g / 100 g)	2,7
Hidratos de Carbono (g / 100 g)	4,8
De las cuales Azúcares (%)	0
Proteínas (g / 100 g)	15
Sal (g / 100 g NaCL)	0,93

FORMATO LOGISTICO	
ENVASE	Termoformado PA/PE 1 x 1
CAJA	2/3 unidades por caja 10Kg
PALET	96 cajas/pallet europeo (8 base x 12 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.

COMERCIAL CONGECAR 2000, S.L
CIF : B96818745CL. Paterna, 3 - 19 46110 GODELLA - VALENCIA
Establecimiento elaborador ES 10.028476/CS