

## CARNE DE CERDO PROCESADA Y CONGELADA

ES  
10.028476/CS  
UE

**CONGECAR**  
2000

## COSTILLA DE CERDO PALO

NOMBRE COMERCIAL	Preparado Cárnico con agua añadida - COSTILLA DE CERDO PALO
ORIGEN	Unión Europea.
PRESENTACION	Pieza cortada en porciones con hueso.
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reglamentos (CE) 852/2004, 853/2004.</li> <li>Etiquetado : Reg (CE) 1169/2011 y sus posteriores modificaciones;</li> </ul> <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	<b>Este producto no contiene alérgenos.</b>

## CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Unidades / 100 g)	
Valor energético (KJul / KCal)	1240/296
Grasas (g / 100 g)	22.63
De las cuales Grasas Saturadas (g / 100 g)	8.3
Hidratos de Carbono (g / 100 g)	0.00
De las cuales Azúcares ( % )	0.00
Proteínas (g / 100 g)	21.71
Sal (g / 100 g NaCl)	0.48

FORMATO LOGISTICO	
ENVASE	Bolsa plástica de protección 1x5Kg.
CAJA	5Kg con cantidad variable de producto por caja.
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.  
Guisar a la temperatura mínima de 85°C.  
Tener en cuenta que la carne contiene sal.  
Tª del producto en transporte -18°C

