

## CARNE DE AVE PROCESADA Y CONGELADA

ES  
10.028476/CS  
UE

**CONGECAR**  
2000

## PECHUGA DE POLLO

NOMBRE COMERCIAL	Preparado Cárnico con agua añadida - PECHUGA DE POLLO
ORIGEN	ESPAÑA
PRESENTACION	Pieza entera: pieza muscular posicionada a nivel ventral del esternón o quilla del ave la cual presenta gran desarrollo muscular y la hace optima para su cocción o tratamiento térmico en plancha (musculo coracoides ).
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 ave/pechuga (85%). Agua, sal, proteína vegetal, antioxidantes (E-331, E-301), aroma, gelificantes (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

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Unidades / 100 g)	
Valor energético (KJul / KCal)	<b>1179/114</b>
Grasas (g / 100 g)	<b>2.1</b>
De las cuales Grasas Saturadas (g / 100 g)	<b>0.94</b>
Hidratos de Carbono (g / 100 g)	<b>3.8</b>
De las cuales Azucares ( % )	<b>&lt;0.200</b>
Proteínas (g / 100 g)	<b>19.2</b>
Sal (g / 100 g NaCL)	<b>0.812</b>

## FORMATO LOGISTICO

ENVASE	Caja de cartón con bolsa y lámina plástica alimentaria de protección.
CAJA	Diferentes porciones de pechuga de peso fijo 5Kg
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.

