

**CARNE DE CORDERO CONGELADA**

ES  
10.028476/CS  
UE

**CONGECAR**  
**2000**

**CHULETA CORDERO NACIONAL**

NOMBRE COMERCIAL	CHULETA CORDERO NACIONAL CONGELADO
ORIGEN	España
PRESENTACION	Chuleta de cordero en caja de uso alimentario.
PROCESADO	Chuleta de cordero elaborada a partir de chuletero de cordero sin pecho pero con riñonada fileteada, con hueso y sin piel, manteniendo el color, textura y otras cualidades de dicha carne, todo ello sin la adición de ningún otro ingrediente.
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> <li><u>Criterios microbiológicos</u> de aceptabilidad establecidos en los Reg. (CE)2073/2005 y posteriores modificaciones. Regl. (UE) 2023/915 y posteriores modificaciones.</li> <li>· Reglamento (CE) 37/2010 y sus posteriores modificaciones.</li> </ul>

**CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS**

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



FORMATO LOGISTICO	
ENVASE	Caja cartón con bolsa y lámina alimentaria
CAJA	Caja de cartón de 5Kg
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.*