

**CARNE DE CERDO CONGELADA**

ES  
10.028476/CS  
UE

**CONGECAR**  
2000

**COSTILLA DE CERDO CARNUDA**

NOMBRE COMERCIAL	COSTILLA DE CERDO CARNUDA CONGELADA
ORIGEN	Unión Europea.
PRESENTACIÓN	Costilla carnuda Congelada.
PROCESADO	Costilla carnuda obtenida del despiece de cerdo.
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>Ausencia de Alérgenos</b>

**CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS**

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

**FORMATO LOGISTICO**

ENVASE	1X1 Flow pack
CAJA	Caja de cartón de ±12Kg
PALET	96 cajas por pallet europeo. (Dim.: 1200 x 800mm) 8 cajas de base x 12 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.*