

**CARNE DE CORDERO CONGELADA**

ES  
10.028476/CS  
UE

**CONGECAR**  
**2000**

**JARRETE PIERNA CORDERO**

NOMBRE COMERCIAL	JARRETE PIERNA DE CORDERO NACIONAL CONGELADO
ORIGEN	España
PRESENTACION	Pieza con hueso.
PROCESADO	Jarrete de cordero de pierna , procedente del despiece primario de la canal del cordero recental.
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	* 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.

**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	Peso variable en Caja de 5-6 Kg
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.*