

## PECHUGA DE POLLO CONGELADA

ES  
10.028476/CS  
CE

CONGECAR  
2000

### PECHUGA DE POLLO CONGELADA

NOMBRE COMERCIAL	PECHUGA DE POLLO CONGELADA INDIVIDUAL (IQF)
ORIGEN	Unión Europea.
PRESENTACION	Caja de cartón, cobertura interior en una bolsa de plástico.
PROCESADO	Pechuga de pollo. Carente de olores y cuerpos extraños. Sin restos de piel ni huesos
CONSERVACIÓN	- 18°C
POBLACION 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; <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> < 5 <sup>2</sup> ufc/g
---------------------------------	---------------------------------------

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Unidades / 100 g)	
<i>Valor energético (KJul / KCal)</i>	502/120
<i>Grasas (g / 100 g)</i>	2,6
<i>De las cuales Grasas Saturadas (g / 100 g)</i>	0,6
<i>Hidratos de Carbono (g / 100 g)</i>	0,0
<i>De las cuales Azucares ( % )</i>	0
<i>Proteínas (g / 100 g)</i>	23
<i>Sal (g / 100 g NaCl)</i>	0,1

FORMATO LOGISTICO	
ENVASE	<i>Caja cartón con bolsa y lámina alimentaria</i>
CAJA	<i>Caja de cartón de 5Kg</i>
PALET	<i>126 cajas por pallet europeo. (Dim.: 1200 x 800mm) 9 cajas de base x 14 cajas de altura.</i>

#### 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.*



**COMERCIAL CONGECAR 2000, S.L**

CIF : B96818745

CL. Paterna, 3 - 19 46110 GODELLA - VALENCIA

Establecimiento elaborador ES 10.028476/CS