

## CARNE DE CERDO PROCESADA Y CONGELADA

ES  
10.028476/CS  
UE

**CONGECAR**  
2000

## CHULETA DE AGUJA DE CERDO

NOMBRE COMERCIAL	Preparado Cárnico con agua añadida. CHULETA DE CABEZA DE LOMO DE CERDO O CHULETA AGUJA.
ORIGEN	Unión Europea.
PRESENTACION	Pieza con hueso. IQF, 5% o menos de glaseo de protección.
TECNOLOGIA	Adición de aditivo y congelación en túnel de -40°C hasta alcanzar los -18°C en el centro de la carne, previo al corte mecánico.
INGREDIENTES	Carne de cerdo (85% - 90% según producto). Agua, sal, proteína vegetal, antioxidantes (E-3331, E-301), aroma, gelificante (E-415).
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;</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

Salmonella Ausencia 25/g	E. Coli <math>10^2</math> ufc/g
--------------------------	---------------------------------

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Unidades / 100 g)	
Valor energético (KJul / KCal)	419/100
Grasas (g / 100 g)	4.7
De las cuales Grasas Saturadas (g / 100 g)	1.85
Hidratos de Carbono (g / 100 g)	0.10
De las cuales Azucares (%)	<math><0.200</math>
Proteínas (g / 100 g)	14.1
Sal (g / 100 g NaCL)	0.95

FORMATO LOGISTICO	
ENVASE	Caja cartón con bolsa y lámina plástica alimentaria.
CAJA	Caja de cartón (tapa y fondo anónima) de 5/6kg.
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.



