

CARNE DE CERDO PROCESADA Y CONGELADA

ES
10.028476/CS
UE

CONGECAR
2000

COSTILLA DE CERDO PALO

NOMBRE COMERCIAL	Preparado Cárnico con agua añadida - COSTILLA DE CERDO PALO
ORIGEN	Unión Europea.
PRESENTACION	Pieza cortada en porciones con hueso.
TECNOLOGÍA	Adición de aditivo y congelación en túnel de -40°C hasta alcanzar los -18°C en el centro de la carne.
INGREDIENTES	Carne de cerdo (80%-90% según producto), agua, sal, proteína vegetal, antioxidantes (E-331, E-301), aroma, gelificante (E-415).
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.
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	Este producto no contiene alérgenos.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Unidades / 100 g)	
Valor energético (KJul / KCal)	1240/296
Grasas (g / 100 g)	22.63
De las cuales Grasas Saturadas (g / 100 g)	8.3
Hidratos de Carbono (g / 100 g)	0.00
De las cuales Azúcares (%)	0.00
Proteínas (g / 100 g)	21.71
Sal (g / 100 g NaCL)	0.48

FORMATO LOGISTICO	
ENVASE	Bolsa plástica de protección 1x6Kg.
CAJA	Caja de cartón (tapa y fondo anónima) de 5/6kg.
PALET	96 cajas/pallet europeo (8 base x 12 altura)

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

