

CARNE DE VACUNO PROCESADA Y CONGELADA

ES
10.028476/CS
UE

CONGECAR
2000

LOMO BAJO DE VACUNO ENTERO

NOMBRE COMERCIAL	Preparado Cárnico con agua añadida - LOMO BAJO DE VACUNO ENTERO
ORIGEN	Unión Europea
PRESENTACION	Pieza entera sin 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 vaca (90%). 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	<ul style="list-style-type: none"> 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

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Unidades / 100 g)	
Valor energético (KJul / KCal)	636/153
Grasas (g / 100 g)	8.6
De las cuales Grasas Saturadas (g / 100 g)	4.83
Hidratos de Carbono (g / 100 g)	0.00
De las cuales Azucares (%)	<math><0.200</math>
Proteínas (g / 100 g)	>17
Sal (g / 100 g NaCl)	1.17

FORMATO LOGISTICO	
ENVASE	Termoformado PA/PE 1 x 1
CAJA	2 unidades por caja
PALET	60 cajas por palet europeo (120 x 80 cm)



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.

COMERCIAL CONGECAR 2000, S.L

CIF : B96818745

CL. Paterna, 3 - 19 46110 GODELLA - VALENCIA

Establecimiento elaborador ES 10.028476/CS