

**CARNE DE CERDO CONGELADA**

ES  
10.028476/CS  
UE

**CONGECAR**  
**2000**

**SECRETO DE CERDO CRUCE DUROC**

NOMBRE COMERCIAL	SECRETO DE CERDO CRUCE DUROC CONGELADO
ORIGEN	Unión Europea.
PRESENTACION	Secreto de cerdo cruce duroc congelado al vacío ±2,5Kg
PROCESADO	Producto obtenido del despiece de cerdo blanco con cruce duroc y que forma parte del extremo superior de la panceta, próximo al cabecero de lomo, en su parte interna.
CONSERVACIÓN	- 18°C
POBLACIÓN DE DESTINO	Población en general, ausencia de alérgenos.
CONS PREFENT. ANTES DE	24 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> <li><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> < 10 <sup>2</sup> ufc/g
---------------------------------	--

**FORMATO LOGISTICO**

ENVASE	Al vacío ±2,5Kg
CAJA	cajas de ±15Kg
PALET	64 cajas por pallet europeo

**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.*