FICHA TÉCNICA **Rev. 05 Junio 2026**

CARNE DE CERDO CONGELADA

COSTILLA DE CERDO CARNUDA

Código: 108-2

ES 10.028476/CS UE

NOMBRE COMERCIAL	COSTILLA DE CERDO CARNUDA CONGELADA
ORIGEN	Unión Europea
PRESENTACIÓN	Caja de cartón, cobertura interior en una bolsa de plástico.
PROCESADO	Costilla carnuda obtenida del despiece de cerdo.
INGREDIENTES	Costilla carnuda de cerdo
CONSERVACIÓN	- 18ºC
CARACT. ORGANOLÉPTICAS	Aspecto: CONGELADO, Color, olor, sabor y textura: CARACTERÍSTICO.
CONS PREFENT. ANTES DE	24 meses desde la fecha de congelación
NORMATIVA APLICABLE	· Reglamentos (CE) 852/2004, 853/2004. · Etiquetado : Reg (CE) 1169/2011 y sus posteriores modificaciones; Criterios microbiológicos de aceptabilidad establecidos en los Reg. (CE)2073/2005 y posteriores modificaciones. Regl. (UE) 2023/915 y posteriores modificaciones.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS		
	Salmonella Ausencia 25/g	*E. Coli* $<10^2$ ufc/g

POBLACIÓN DE DESTINO Población en general

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS **Este producto no contiene alérgenos.** **O.G.M.** No contiene



FORMATO LOGISTICO	
ENVASE	*1X1 Flow pack*
CAJA	*Caja de cartón de ±12Kg*
PALET	*96 cajas por pallet europeo. (Dim.: 1200 x 800mm)* *8 cajas de base x 12 cajas de altura.*

RECOMENDACIONES DE USO :

Descongelar la carne antes de cocinar.
Una vez descongelada, no volver a congelar,
conservar entre 0ºC-4ºC y consumir en 24h.
Cocinar completamente antes de su consumo.
Tª del producto en transporte -18ºC.

COMERCIAL CONGECAR 2000, S.L Establecimiento elaborador: Pol. Ind. La Ratlla, Av. Valencia 187dcha, nave 14-16
CIF : B96818745 *CP: 12005* Castellón de la Plana (CASTELLÓN)

Elaborado:	**Revisado y Aprobado:**
Dpto. Calidad	Dirección General
Firma:	Firma: