FICHA TÉCNICA **Rev. 17 Agosto 2026**

CARNE DE CERDO CONGELADA

LAGARTO DE CERDO CRUCE DUROC **Código:** 119-2DC

CONGECAR 2000

ES 10.028476/CS UE

NOMBRE COMERCIAL	LAGARTO DE CERDO CRUCE DUROC
ORIGEN	España
PRESENTACIÓN	Bolsas Vacío +/- 2Kg.
PROCESADO	Distintos recortes obtenidos del despiece y deshuese del cerdo blanco con cruce de duroc al 50%, de la zona del lomo.
INGREDIENTES	Carne 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	*Al vacío ±2Kg*
CAJA	*cajas de ±12Kg*
PALET	*80 cajas por pallet europeo. (Dim.: 1200 x 800mm)* *8 cajas de base x 10 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
CIF : B96818745
Establecimiento elaborador: Pol. Ind. La Ratlla, Av. Valencia 187dcha, nave 14-16
CP: 12005 Castellón de la Plana (CASTELLÓN)

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