FICHA TÉCNICA **Rev. 05 Junio 2026**

CARNE DE CERDO CONGELADA

PRESA DE CERDO

Código: 151-2NT

ES 10.028476/CS UE

NOMBRE COMERCIAL	PRESA DE CERDO CONGELADA
ORIGEN	España
PRESENTACIÓN	Caja cartón, con varias piezas termoformadas
PROCESADO	Pieza que se obtiene del despiece de la zona superior de la pata delantera del cerdo.
INGREDIENTES	Presa 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	*2 piezas Termoformado PA/PE*
CAJA	*Caja de cartón de 5Kg peso variable*
PALET	*126 cajas por pallet europeo. (Dim.: 1200 x 800mm)* *9 cajas de base x 14 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: