FICHA TÉCNICA **Rev. 05 Junio 2026**

CARNE DE CERDO CONGELADA

PUNTAS DE COSTILLA DE CERDO

Código: 107-1VR

ES 10.028476/CS UE

NOMBRE COMERCIAL	PUNTAS DE COSTILLA DE CERDO
ORIGEN	Unión Europea
PRESENTACIÓN	Caja cartón, en paquetes de 2x1 Flow Pack.
PROCESADO	Producto procedente del despiece de la canal de cerdo blanco definido los 4 o 5 primeros palos curvados del recorte de costilla. De forma triangular, plana e irregular.
INGREDIENTES	Puntas de costilla
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	*2x1 Flow Pack*
CAJA	*cajas de ±14Kg*
PALET	*72 cajas por pallet europeo. (Dim.: 1200 x 800mm)* *6 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
CIF : B96818745
Establecimiento elaborador: Pol. Ind. La Ratlla, Av. Valencia 187dcha, nave 14-16
CP: 12005 Castellón de la Plana (CASTELLÓN)

Elaborado:
Dpto. Calidad
Firma:

Revisado y Aprobado:
Dirección General
Firma: