FICHA TÉCNICA **Rev. 05 Junio 2026**

CARNE DE CERDO CONGELADA

SECRETO DE CERDO BLANCO

Código: 116-2CG

ES 10.028476/CS UE

NOMBRE COMERCIAL	SECRETO DE CERDO CONGELADO
ORIGEN	España
PRESENTACIÓN	Secreto de cerdo blanco congelado al vacío ±1Kg
PROCESADO	Producto obtenido del despiece de cerdo blanco que forma parte del extremo superior de la panceta, próximo al cabecero de lomo, en su parte interna.
INGREDIENTES	Secreto 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	*Termoformado PA/PE ±2,5Kg*
CAJA	*4-5 unidades por caja automontable*
PALET	*112 cajas/pallet europeo (8 base x 14 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: