FICHA TÉCNICA **Rev. 05 Junio 2026**

CARNE DE CERDO CONGELADA

SECRETO DE CERDO CRUCE DUROC

Código: 116-2DC

CONGECAR 2000

ES 10.028476/CS UE

NOMBRE COMERCIAL	SECRETO DE CERDO CRUCE DUROC CONGELADO
ORIGEN	España
PRESENTACIÓN	Secreto de cerdo cruce duroc congelado al vacío ±2,5Kg
PROCESADO	Producto obtenido del despiece de cerdo blanco con cruce duroc al 50% y que forma parte del extremo superior de la panceta, próximo al cabecero de lomo, en su parte interna.
INGREDIENTES	Secreto de cerdo cruce duroc
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: