

CARNE DE CERDO CONGELADA

ES
10.028476/CS
CE

CONGECAR
2000

FILETE DE PANCETA

NOMBRE COMERCIAL	FILETE DE PANCETA CONGELADO
ORIGEN	Unión Europea.
PRESENTACIÓN	Caja cartón, en bolsa alimentaria.
PROCESADO	Corte mecánico en filetes de la pieza de cerdo que consiste en grasa, piel y las capas musculares del pecho y el abdomen, sin hueso.
CONSERVACIÓN	- 18°C
POBLACIÓN DE DESTINO	Población en general, ausencia de alérgenos.
CONS PREFENT. ANTES DE	24 meses desde la fecha de congelación.
NORMATIVA APLICABLE	<ul style="list-style-type: none"> * Reglamentos (CE) 852/2004, 853/2004. * Etiquetado : Reg (CE) 1169/2011 y sus posteriores modificaciones; <u>Criterios microbiológicos</u> de aceptabilidad establecidos en los Reg. (CE)2073/2005 y posteriores modificacines. Reg.(CE) 1881/2006 y sus posteriores modificaciones. · Reglamento (CE) 37/2010 y sus posteriores modificaciones.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

<i>Salmonella</i> Ausencia 25/g	<i>E. Coli</i> < 10 ² ufc/g
---------------------------------	--

**FORMATO LOGISTICO**

ENVASE	Caja cartón con bolsa y lámina alimentaria
CAJA	Caja de cartón de 5Kg
PALET	135 cajas por pallet europeo. (Dim.: 1200 x 800mm) 9 cajas de base x 15 cajas de altura.

RECOMENDACIONES DE USO :

*Descongelar la carne antes de cocinar.
Una vez descongelada, no volver a congelar.
Guisar a la temperatura mínima de 85°C.
Tener en cuenta que la carne contiene sal.
Tª del producto en transporte -18°C.*