

**CARNE DE VACUNO/AÑOJO CONGELADA**

ES  
10.028476/CS  
UE

**CONGECAR**  
**2000**

**LOMO ALTO AÑOJO CON HUESO**

NOMBRE COMERCIAL	CHULETÓN TERNERA (AÑOJO) CON HUESO
ORIGEN	Unión Europea.
PRESENTACION	Corte mecánico a 2cm de medias canales y cuartos sin envase.
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"> <li>* Reglamentos (CE) 852/2004, 853/2004.</li> <li>* Etiquetado : Reg (CE) 1169/2011 y sus posteriores modificaciones;</li> <li><u>Criterios microbiológicos</u> de aceptabilidad establecidos en los Reg. (CE)2073/2005 y posteriores modificaciones. Regl. (UE) 2023/915 y posteriores modificaciones.</li> </ul>
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	Ausencia de alérgenos.

**CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS**

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

**FORMATO LOGISTICO**

ENVASE	Caja cartón con bolsa y lámina alimentaria
CAJA	Caja de cartón de 3-4Kg con 6ud ~500/700g
PALET	96 cajas por pallet europeo. (Dim.: 1200 x 800mm) 8 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 0°C-4°C y consumir en 24h.*

*Guisar a la temperatura mínima de 85°C.*

*Tª del producto en transporte -18°C.*

**COMERCIAL CONGECAR 2000, S.L**

CIF : B96818745

CL. Paterna, 3 - 19 46110 GODELLA - VALENCIA

Establecimiento elaborador ES 10.028476/CS