

# Ficha técnica de producto

## Secreto de cerdo confitado congelado



Ref. nº 123 110J

**Descripción:** Pieza noble procedente del despiece de la canal del cerdo. Pieza confitada con un preparado de especias.

**Preparación:** Artículo preparado con materia prima fresca, envasado al vacío, cocido y ultra congelado a -30°C.

**Ingredientes:** Secreto de cerdo (87%), agua, sal, azúcares (jarabe de glucosa, dextrosa), emulgente (E-450), antioxidante (E-301), extracto de levadura, extracto de cítrico, ajo en polvo, pimienta negra, colorante E-150a caramelo.

### PRESENTACIÓN

<b>Tratamiento conservación:</b>	Contiene conservantes. Cocción completa. Congelación a -18°C.
<b>Envasado:</b>	Envasada al vacío en bolsa de cocción.
<b>Encajado:</b>	Caja de cartón de 400 x 235 x 130 mm
<b>Unidad de venta:</b>	Precio por kg
<b>Unidades producto/caja:</b>	7 unidades/caja aprox.
<b>Peso neto/caja:</b>	Peso variable
<b>Etiquetado producto:</b>	Etiqueta identificativa: descripción del artículo, ingredientes, unidades de producto, fecha de congelación, fecha de consumo preferente, número de lote, instrucciones de consumo y conservación, identificación y registro del productor, valores nutricionales, código de barras EAN128.
<b>Paletización:</b>	150 cajas (15 bases x 10 cajas). Altura aproximada palet: 2.09 m

<sup>1</sup> Datos aproximados

### CONSERVACIÓN Y CONSUMO

	<b>Tª de CONSERVACIÓN:</b>	-18 °C
<b>ARTÍCULO CONGELADO</b>	<b>PERIODO de CONSERVACIÓN HASTA:</b>	700 días desde la fecha de congelación, en condiciones de conservación adecuadas

- ✓ **Uso esperado del producto:** Producto cocinado. El producto debe calentarse preferiblemente a una temperatura superior a 75°C.
- ✓ **Recomendaciones de uso:** Descongelar preferentemente entre 4°C y 7°C (frigorífico/cámara de frío positivo). Precalentar al baño María o en microondas con bolsa. Introducir el contenido de la bolsa en el horno y dorar durante 10 minutos aproximadamente reduciendo su salsa. Una vez descongelado no se debe volver a congelar. Retirar el envoltorio para su consumo.
- ✓ **Información adicional:** Las fechas de caducidad solo pueden garantizarse en el caso de mantener de forma ininterrumpida la cadena de frío antes de su cocción.

# Ficha técnica de producto

## ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS\*

<i>E. coli</i>	Ausencia / 10g	Enterobacterias	< 10 <sup>2</sup> ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia / 25g	<i>Salmonella</i> spp	Ausencia / 25g
<i>S. aureus</i>	< 10 <sup>2</sup> ufc/g	Clostridios Sulfito reductores	< 10 <sup>2</sup> ufc/g

\*Según Reglamento (UE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores nutricionales medios por 100 g de producto:

Parámetro	Valor
Valor energético:	721 kJ / 172 kcal
Grasas:	8.0 g
de las cuales saturadas:	3.2 g
Hidratos de carbono:	<0.5 g
de los cuales azúcares:	<0.5 g
Proteínas:	24.5 g
Sal:	0.9 g

## INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS\*

Producto libre de sustancias que causan alergias según Reglamento (UE) 1169/2011 relativo a la información alimentaria facilitada al consumidor y posteriores modificaciones.

No contiene organismos GMO. Producto no irradiado.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Producto sometido a tratamiento tecnológico de cocción completa. Textura tierna y melosa.