

## Ficha técnica de producto

# Pierna de cabrito confitada congelada



### Ref. nº 323 104J

**Descripción:** Pieza noble obtenida del despiece de la canal del cabrito; preparada y cocinada en bolsa de vacío.

Cuarto trasero del animal.

**Ingredientes:** Pierna cabrito (93.27%), agua, sal, azúcares (jarabe de glucosa), dextrosa, emulgente E-450, antioxidante E-301 y especias.

## PRESENTACIÓN

**Tratamiento conservación:** Congelación a -18°C. Contiene conservantes.

**Cortado/fileteado:** No aplica, pieza entera

**Envasado:** Envasado al vacío

**Encajado:** Caja de cartón de 395 x 235 x 130 mm

**Unidad de venta:** Precio por kg

**Unidades aproximadas/caja:** 6 unidades/ caja aproximadamente.

**Etiquetado producto:** Etiqueta identificativa en la caja: descripción del artículo, fecha de envasado/congelación, número de lote, peso neto, instrucciones de consumo y conservación, identificación y registro del productor, código de barras EAN128.

**Paletización:** 150 cajas (15 bases x 10 cajas). Altura aproximada palet: 2.09 m

**Otros:** Ver especificaciones clientes

## CONSERVACIÓN Y CONSUMO

<b>ARTÍCULO CONGELADO</b>	<b>Tª de CONSERVACIÓN:</b>	-18 °C
	<b>PERIODO de CONSERVACIÓN HASTA:</b>	700 días desde la fecha de envasado, 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) Durante 12-24 horas según grosor del producto hasta que esté completamente descongelado. Precalentar al baño María durante 10/15 minutos a una temperatura de 85°C o en microondas a máxima potencia durante 3/5 minutos 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.

# Ficha técnica de producto

- ✓ **Información adicional:** Las fechas de caducidad / consumo preferente solo pueden garantizarse en el caso de mantener de forma ininterrumpida la cadena de frío antes de su cocción.

## ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos totales	< 10 <sup>6</sup> ufc/gr	<i>E.coli</i>	10/g
Enterobacterias	< 10 <sup>2</sup> ufc/gr	Salmonella spp	Ausencia/25g
S.Aureus	< 10 <sup>2</sup> ufc/gr		

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores nutricionales medios por 100 g de producto:

Parámetro	Valor
Valor energético:	781 kJ / 159 kcal
Grasas:	7.8 g
de las cuales saturadas:	2.3 g
Hidratos de carbono:	0.5 g
de los cuales azúcares:	0.5 g
Proteínas:	29.1 g
Sal:	0.97 g

## INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Producto libre de sustancias alergénicas según Reglamento 1169/2011 relativo a la información facilitada al consumidor.

No contiene organismos GMO. Producto no irradiado.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Consistencia firme y compacta al tacto.

Libre de suciedad, coágulos y abscesos. Sin huesos rotos, pelo o cuerpos extraños.

Carnes no PSE ni DFD.

Color característico de la carne de cabrito y de cada musculo en particular.