

CARNE DE CERDO PROCESADA Y CONGELADA

ES
10.028476/CS
CE

CONGECAR
2000

FILETE DE LOMO DE CERDO

NOMBRE COMERCIAL	Preparado Cárnico con agua añadida - Filete de lomo de cerdo sin hueso
ORIGEN	España
PRESENTACIÓN	LOMO CINTA FILETEADO (Corte 10mm)
TECNOLOGÍA	Adición de aditivo y congelación en túnel de -40°C hasta alcanzar los -18°C en el centro de la carne, previo al corte mecánico.
INGREDIENTES	Carne de cerdo (80% - 90% según producto). Agua, sal, proteína vegetal, antioxidantes (E-331, E-301), aroma, gelificante (E-415).
CONSERVACIÓN	- 18°C
POBLACIÓN DE DESTINO	Población en general, ausencia de alérgenos.
CONS PREFENT. ANTES DE	18 meses desde la fecha de congelación
NORMATIVA APLICABLE	* 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 modificaciones. Regl. (UE) 2023/915 y posteriores modificaciones.
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	Este producto no contiene alérgenos.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Unidades / 100 g)	
Valor energético (KJul / KCal)	361/86
Grasas (g / 100 g)	2,1
De las cuales Grasas Saturadas (g / 100 g)	0,8
Hidratos de Carbono (g / 100 g)	0
De las cuales Azúcares (%)	0
Proteínas (g / 100 g)	16,7
Sal (g / 100 g NaCl)	0,6

FORMATO LOGISTICO	
ENVASE	Caja cartón con bolsa y lámina alimentaria
CAJA	Caja de 5 Kg
PALET	126 cajas/pallet europeo (9 base x 14 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

