

**CARNE DE VACUNO PROCESADA Y CONGELADA**

ES  
10.028476/CS  
CE

**CONGECAR**  
**2000**

**BISTEC DE AÑOJO**

NOMBRE COMERCIAL	Preparado Cárnico con agua añadida - BISTEC DE AÑOJO
ORIGEN	Unión Europea
PRESENTACION	Pieza de trasero de primera, tierna y jugosa, cortada a filetes.
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 añojo (90%). Agua, sal, dextrosa, almidón de arroz, aroma, antioxidantes (E-331, E-301), corrector acidez (E-500), estabilizante (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	<b>Este producto no contiene alérgenos.</b>

**CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS**

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

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Unidades / 100 g)</b>	
Valor energético (KJul / KCal)	385/91
Grasas (g / 100 g)	1.8
De las cuales Grasas Saturadas (g / 100 g)	1.03
Hidratos de Carbono (g / 100 g)	0.2
De las cuales Azucares ( % )	<0.200
Proteínas (g / 100 g)	17.0
Sal (g / 100 g NaCL)	0.945

**FORMATO LOGISTICO**

ENVASE	Caja cartón con bolsa y lámina plástica alimentaria.
CAJA	Caja de cartón (tapa y fondo) de 5/6kg.
PALET	135 cajas/pallet europeo (9 base x 15 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

