

CARNE DE VACUNO PROCESADA Y CONGELADA

ES
40,075029/V
CE



CARRILLADA DE VACUNO

NOMBRE COMERCIAL	Preparado Cárnico con agua añadida - Carrillada de VACUNO
ORIGEN	Unión Europea.
PRESENTACIÓN	Pieza entera: carrillera interna y carrillera externa (músculo masetero)
TECNOLOGÍA	Adición de aditivo y congelación en túnel de -40°C hasta alcanzar los -18°C en el centro de la carne.
INGREDIENTES	Carne de vacuno (90%). Agua, sal, dextrosa, antioxidante (E-331), aroma, fibra vegetal, gelificantes (E-407 y E-415).
CONSERVACION	- 18°C
POBLACION DE DESTINO	Población en general excepto personas alérgicas a la soja, leche y lactosa.
CONS PREFENT. ANTES DE	18 meses desde la fecha de congelación
NORMATIVA APLICABLE	<ul style="list-style-type: none"> 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 modificacines. Reg.(CE) 1881/2006 y sus posteriores modificaciones.
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	La carne puede contener trazas de proteínas de soja, proteína de leche y lactosa.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Unidades / 100 g)	
Valor energético (KJul / KCal)	377/90
Grasas (g / 100 g)	2,3
De las cuales Grasas Saturadas (g / 100 g)	1,18
Hidratos de Carbono (g / 100 g)	<0,00
De las cuales Azucares (%)	<0.200
Proteinas (g / 100 g)	15,9
Sal (g / 100 g NaCL)	0,72

FORMATO LOGISTICO

ENVASE	Vacío con 2 piezas por bolsa PA/PE.
CAJA	peso variable
PALET	144 cajas/pallet europeo (9 base x 16 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.

