

## Ficha técnica de producto

# Codillos de cerdo partidos



Ref. nº 127009C

**Descripción:** Pieza noble con hueso, procedente del despiece de la canal de cerdo. Parte anterior al pie, de las extremidades traseras.

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

**Ingredientes:** Carne de cerdo.

## PRESENTACIÓN

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

**Cortado/fileteado:** Partido por la mitad.

**Envasado:** Bolsa de plástico alimentario de protección. Interfoliado de plástico alimentario.

**Encajado:** Caja de cartón de 285 x 210 x 130 mm

**Unidad de venta:** Precio por kg

**Unidades/caja:** 15 unidades

**Peso/caja:** Peso variable

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

**Paletización:** 224 cajas (14 bases x 16 cajas). Altura aproximada palé 1.96m.

**Otros:** Ver especificaciones clientes.

1 Datos aproximados

## 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 congelación, en condiciones de conservación adecuadas.

- ✓ **Uso esperado del producto:** el producto debe cocinarse antes de su consumo, se recomienda una temperatura de cocción en superficie superior a 75°C.
- ✓ **Recomendaciones de uso:** descongelar preferentemente entre 4°C y 7°C (frigorífico/cámara de frío positivo) Una vez descongelado no se debe volver a congelar, consumir antes de 48 horas.
- ✓ **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.

# Ficha técnica de producto

## ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS\*

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

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

## INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Producto libre de sustancias alergénicas según Reglamento (CE) 1169/2011 relativo a la información alimentaria facilitada al consumidor y posteriores modificaciones.

No contiene organismos GMO. Producto no irradiado.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Consistencia firme y compacta al tacto (antes de su congelación).

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

Carnes no PSE ni DFD.

Color rosado más o menos intenso, característico de la carne de porcino y de cada músculo en particular.