

## Ficha técnica de producto

# Carrillada de cerdo sin hueso congelada



**Ref. nº 128024N**

**Descripción:** Pieza procedente del despiece de la canal del cerdo, deshuesada. Envasada al vacío.

**Preparación:** Artículo preparado con materia prima fresca, y ultra congelado de inmediato a  $-30^{\circ}\text{C}$ .

**Ingredientes:** Carne de cerdo

## PRESENTACIÓN

<b>Tratamiento de conservación:</b>	Congelación a $-18^{\circ}\text{C}$ .
<b>Cortado/fileteado:</b>	Pieza entera.
<b>Envasado:</b>	Producto en bolsa al vacío de 1 kg
<b>Encajado:</b>	Caja de cartón de 500 x 300 x 100 mm
<b>Unidad de venta:</b>	Precio por kg
<b><sup>1</sup>Peso neto/caja:</b>	10 kg aprox. (bolsas de 1kg)
<b>Etiquetado producto:</b>	Etiqueta identificativa en la caja: descripción del artículo, fecha de producción, peso neto, identificación y registro del productor. Denominación del producto, fecha de envasado, lote, fecha de consumo preferente, características de conservación, peso neto, registro sanitario e identificación del productor.
<b>Palatización:</b>	Total 80 cajas (16 bases X 5 cajas)

<sup>1</sup> Datos aproximados

## CONSERVACIÓN Y CONSUMO

ARTÍCULO CONGELADO	<b>Tª de CONSERVACIÓN:</b>	$-18^{\circ}\text{C}$
	<b>PERIODO de CONSERVACIÓN HASTA:</b>	700 días desde la fecha de producción, 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  $75^{\circ}\text{C}$ .
- ✓ **Recomendaciones de uso:** Descongelar preferentemente entre  $4^{\circ}\text{C}$  y  $7^{\circ}\text{C}$  (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</i> spp.	Ausencia/25g

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

## INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS\*

Producto libre de sustancias que causan alergias según Reglamento (UE) 1169/2011 relativo a la información alimentaria facilitada al consumidor y posteriores modificaciones.

No contiene organismos GMO. Producto no irradiado.

## CARÁCTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS\*

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

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

**\*Según datos facilitados por el fabricante.**