

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 ultracongelado de inmediato a -30°C.

Ingredientes: Carne de cerdo

PRESENTACIÓN

Tratamiento de conservación:	Congelación a -18°C.
Cortado/fileteado:	Pieza entera.
Envasado:	Producto en bolsa al vacío de 1 kg
Encajado:	Caja de cartón de 500 x 300 x 100 mm
Unidad de venta:	Precio por kg
¹Peso neto/caja:	10 kg aprox. (bolsas de 1kg)
Etiquetado producto:	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.
Palatización:	Total 80 cajas (16 bases X 5 cajas)

1 Datos aproximados

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

ARTÍCULO CONGELADO	T^º de CONSERVACIÓN:	-18 °C
	PERIODO de CONSERVACIÓN HASTA:	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°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 ⁶ ufc/g	<i>E. coli</i>	Ausencia/10g
Enterobacterias	< 10 ² 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.