

Ficha técnica de producto

Pies de cerdo mitades



Ref. nº 128 017C

Descripción: Pieza noble procedente del despiece de la canal de cerdo, partida por la mitad.

Tratamientos de conservación por congelación.

Preparación: Artículo preparado y envasado en fresco. Ultra congelación a -30°C.

Ingredientes: Carne de cerdo.

PRESENTACIÓN

Tratamiento conservación:	Congelación a -18°C.
Cortado/fileteado:	Partido por la mitad
Envasado:	Bolsa de plástico de protección. Interfoliado con lámina de plástico alimentario.
Encajado:	Caja de cartón de 285 x 210 x 130 mm
Unidad de venta:	Precio por Kg
Unidades/caja:	20 mitades
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 palet: 1.96 m
Otros:	Ver especificaciones clientes

¹ Datos aproximados

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

ARTÍCULO CONGELADO	Tª de CONSERVACIÓN:	-18 °C
	PERIODO de CONSERVACIÓN HASTA:	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 ⁶ ufc/g	<i>E.coli</i>	Ausencia/10g
<i>Enterobacterias</i>	< 10 ² ufc/g	<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia/25g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 ² 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.