

Ficha técnica de producto

Codillo de cerdo confitado



Ref. nº 127109J: Codillo de cerdo confitado

Descripción: Pieza noble obtenida del despiece de la canal de cerdo confitada con un preparado de especias.

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

Ingredientes: Codillo de cerdo (89%), agua, sal, azúcares: (jarabe de glucosa, dextrosa), emulgente (E-450) y antioxidante (E-301).

Producto sin gluten.

PRESENTACIÓN

Tratamiento conservación:	Congelación a -18°C. Contiene conservantes
Envasado:	Partido por la mitad, confitado y envasado al vacío.
Encajado:	Caja de cartón de 390 x 230 x 118 mm
Unidad de venta:	Precio por unidad
Peso neto/caja:	3.0 kg aproximadamente
Unidades de producto/caja:	8 unidades envasadas al vacío
¹Peso /unidad:	375g aprox.
Etiquetado producto:	Etiqueta identificativa: descripción del artículo, ingredientes, unidades de producto, fecha de congelación, fecha de consumo preferente, número de lote, instrucciones de consumo y conservación, identificación y registro del productor, valores nutricionales código de barras EAN128.
Paletización:	150 cajas (15 bases x 10 cajas). Altura aproximada palet: 1.85 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:** Producto cocinado. El producto debe calentarse preferiblemente a una temperatura superior a 75°C.
- ✓ **Recomendaciones de uso:** Descongelar preferentemente entre 4°C y 7°C (frigorífico/cámara de frío positivo) Durante 12-24 horas según grosor del producto hasta que esté completamente descongelado.
Precalentar al baño María durante 10/15 minutos a una temperatura de 85°C o en microondas a máxima potencia durante 3/5 minutos con bolsa.
Introducir el contenido de la bolsa en el horno y dorar durante 10 minutos aproximadamente reduciendo su salsa. Una vez descongelado no se debe volver a congelar. Retirar el envoltorio para su consumo.
- ✓ **Información adicional:** Las fechas de caducidad 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

<i>E. coli</i>	Ausencia/10 g	<i>Enterobacterias</i>	< 10 ² ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25 g	<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia/25 g
<i>S. aureus</i>	< 10 ² ufc/g	<i>Clostridium Sulfito reductores</i>	< 10 ² ufc/g

*Según RD 2073/2005 referente a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

INFORMACION NUTRICIONAL *

Valores nutricionales medios por 100 g de producto:

Parámetro	Valor
Valor energético:	700 kJ / 166 kcal
Grasas:	8.3 g
de las cuales saturadas:	4.0 g
Hidratos de carbono:	0.6 g
de los cuales azúcares:	0.6 g
Proteínas:	20.8 g
Sal:	1.2 g

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS*

Producto libre de sustancias que causan alergias según Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones.

No contiene organismos GMO. Producto no irradiado.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Producto sometido a tratamiento tecnológico de cocción completa. Textura tierna y melosa.