

Ficha técnica de producto

Carrillada de cerdo sin hueso confitada



Ref. nº 128124J: Carrillada de cerdo sin hueso confitada

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, cocinado a baja temperatura y ultra congelado a -30°C.

Ingredientes*: Carrillera 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: Pieza entera confitada y envasado al vacío.

Encajado: Caja de cartón de 390 x 230 x 118 mm.

Unidad de venta: Kg

Peso neto/caja: Peso variable

Unidades de producto/caja: 14 unidades envasadas al vacío.

1Peso /unidad: Peso variable

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 y 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	T^a 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 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>L. monocytogenes</i>	Ausencia/25 g	<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia/25g
<i>S. aureus</i>	< 10 ² ufc/g	<i>Clostridium Sulfito-Reductores</i>	< 10 ² ufc/g

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL*

Valores nutricionales medios por 100 g de producto:

Parámetro	Valor
Valor energético:	573 kJ / 137 kcal
Grasas:	5.6 g
de las cuales saturadas:	3.2 g
Hidratos de carbono:	2.5 g
de los cuales azúcares:	2.5 g
Proteínas:	16.9 g
Sal:	0.3 g

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

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