

Ficha técnica de producto

Codillos de cerdo cortado



Ref. nº 127008E

Descripción: Pieza noble con hueso, procedente del despiece de la canal de cerdo. Parte anterior al pie, de las extremidades traseras.

Preparación: Artículo IQF

Ingredientes: Carne de cerdo.

PRESENTACIÓN

Tratamiento conservación: Congelación a -18°C.

Cortado/fileteado: Partido por la mitad.

Envasado: Bolsa de plástico alimentario de protección.

Encajado: Caja de cartón de 395 x 235 x 130 mm

Unidad de venta: Precio por kg

1Peso /unidad: 4.50Kg aprox.

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: 150 cajas (15 bases x 10 cajas). Altura aproximada del palet: 2.09m.

Otros: Ver especificaciones clientes.

1 Datos aproximados

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

T^º de CONSERVACIÓN: -18 °C

ARTÍCULO CONGELADO

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
Enterobacterias	< 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.