

## Ficha técnica de producto

# Mini codillo de cerdo confitado



**Ref. nº 127120J**

**Descripción:** Pieza noble obtenida del despiece de la canal de cerdo; preparada, macerada y cocinada en bolsa de vacío.

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

**Ingredientes:** codillo de cerdo (89%), agua, sal, azúcares (jarabe de glucosa, dextrosa), emulgente E-450, antioxidante E-301, fécula de patata, pimienta negra, trifosfato pentasódico E451i, pimentón, gelificante E-407 y cloruro potásico.

## PRESENTACIÓN

<b>Tratamiento conservación:</b>	Congelación a -18°C.
<b>Envasado:</b>	Partido por la mitad, confitado y envasado al vacío.
<b>Encajado:</b>	Caja de cartón de 400 x 235 x 130 mm
<b>Unidad de venta:</b>	Precio por kg
<b>Peso neto/caja:</b>	Peso variable
<b>Unidades de producto/caja:</b>	9 unidades envasadas al vacío aprox
<b>Etiquetado producto:</b>	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.
<b>Paletización:</b>	150 cajas (15 bases x 10 cajas). Altura aproximada palet: 2.09 m

<sup>1</sup> Datos aproximados

## CONSERVACIÓN Y CONSUMO

<b>ARTÍCULO CONGELADO</b>	<b>Tª de CONSERVACIÓN:</b>	-18 °C
	<b>PERIODO de CONSERVACIÓN HASTA:</b>	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.  
Pre calentamiento: Baño María durante 10/15 minutos a una temperatura de 85°C o en microondas a máxima potencia durante 3/5 minutos con bolsa.  
Cocción: Retirar el envoltorio e introducir el contenido de la bolsa en el horno y dorar reduciendo su salsa durante aproximadamente 10 minutos a 200°C o combinaciones equivalentes. Una vez descongelado no se debe volver a congelar.
- ✓ **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	Enterobacterias	< 10 <sup>2</sup> ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25 g	<i>Salmonella</i> spp	Ausencia/25 g
<i>S. aureus</i>	< 10 <sup>2</sup> ufc/g	<i>Clostridium</i> Sulfito reductores	< 10 <sup>2</sup> ufc/g

\*Según Reglamento (UE) 2073/2005 referente a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores nutricionales medios por 100 g de producto:

Parámetro	Valor
Valor energético:	567 kJ / 135 kcal
Grasas:	5.5 g
de las cuales saturadas:	2.2 g
Hidratos de carbono:	<0.5 g
de los cuales azúcares:	<0.5 g
Proteínas:	21.4 g
Sal:	0.9 g

## 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.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

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