

Ficha técnica de producto

CARRILLADA DE CERDO CONFITADA



Ref. nº 128 106J: Carrillada de cerdo 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 y ultra congelado a -30°C

Ingredientes: carrillera de cerdo (91%), agua, sal común, salmuera de inmersión (sal, azúcares: jarabe de glucosa, dextrosa) fosfato (E-451i), ascorbato sódico.

PRESENTACIÓN

Tratamiento conservación:	Congelación a -18°C. Contiene conservantes
Envasado:	Pieza entera confitada y envasado al vacío.
Encajado:	Caja de cartón de 276 x 200 x 123 mm
Unidad de venta:	Precio por unidad
Peso neto/caja:	3.50 kg aproximadamente
Unidades de producto/caja:	10 unidades envasadas al vacío
¹Peso /unidad:	350g aproximadamente
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:	224 cajas (14 bases x 16 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)
 - precalentar al baño María o en microondas 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 interrumpida la cadena de frío antes de su cocción

Ficha técnica de producto

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

<i>E.coli</i>	< 2x10 ² cfu/g	<i>Listeria monocytogenes</i>	< 50 cfu/g
<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia/10g		

INFORMACION NUTRICIONAL

Valores nutricionales medios por 100 g de producto

Parámetro	Valor
Valor energético:	141 kcal / 589.9 kj
Grasas:	5.7 g
de las cuales saturadas:	2.0 g
Hidratos de carbono:	2.7 g
de los cuales azúcares:	2.7 g
Proteínas:	18.4 g
Sal:	0.65 g

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Producto libre de sustancias alergénicas según directiva 2003/89/EC y posteriores modificaciones.
No contiene organismos GMO. Producto no irradiado.

*Información facilitada por el proveedor

CARACTERÍSTICAS FISICO QUÍMICAS

Producto sometido a tratamiento tecnológico de cocción completa

Textura tierna y melosa