

Ficha técnica de producto

Carrillada de cerdo sin hueso.



Carrillada de cerdo sin hueso

Ref. Producto: **128024E**

Peso neto/caja: **7.00 Kg**

Descripción: Pieza noble procedente del despiece de la canal del cerdo, deshuesada. Artículo preparado en fresco. Producto ultracongelado IQF.

Ingredientes: Carne de cerdo.

Información sobre alérgenos (según RD 1169/2011 y posteriores modificaciones)

Producto libre de sustancias alergénicas

No contiene GMO. Producto no irradiado.

Formato y presentación

Invasado:	Bolsa de plástico de protección
Cortado/fileteado:	Pieza entera sin hueso
Encajado:	Caja anónima de cartón, 390 x 295 x 140 mm
Unidad de venta:	Precio por Kg
Peso neto/caja:	7.00 Kg
Etiquetado caja:	País de cría, país de sacrificio, fecha de congelación, lote, fecha de consumo preferente, características de conservación, peso neto, registro sanitario e identificación del productor.
Otras presentaciones:	Según especificaciones del cliente.

Conservación y consumo

Temperatura de conservación:	Tª mínima de conservación -18°C
Temperatura de transporte:	-18°C, tolerancia $\pm 3^{\circ}\text{C}$
Periodo de conservación:	700 días desde la fecha de congelación
Recomendaciones de uso:	Descongelar entre 4°C y 7°C (frigorífico/cámara de frío positivo). Mantener siempre a una temperatura inferior 4°C antes de su cocción. Una vez descongelado no se debe volver a congelar, consumir antes de 48 horas.
Uso esperado del producto:	El producto debe cocinarse antes de su consumo, se recomienda una temperatura de cocción superior a 75°C.
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

<i>Aerobios mesófilos totales</i>	< 5x10 ⁵ ufc/g	<i>E.coli</i>	< 10 ² ufc/g
<i>Enterobacterias</i>	< 10 ³ ufc/g	<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia/25g
<i>Staphylococcus aureus</i>	<10 ufc/g		

*según RD 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

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.