

Ficha técnica de producto

Secreto de cerdo



Ref. nº 123 010C

Descripción: Pieza noble procedente del despiece de la canal del cerdo. Se obtiene de la parte de detrás de la paletilla e interior del cerdo.
Tratamientos de conservación por congelación.

Preparación: Artículo preparado y envasado en fresco.
Ultra congelación a -30°C .

Ingredientes: Carne de cerdo.

PRESENTACIÓN

Tratamiento conservación:	Congelación a -18°C .
¹Cortado/fileteado:	Pieza entera
Envasado:	Envasado al vacío 4 unidades por bolsa
Encajado:	Caja de cartón 394x234x120 mm
Unidades producto/caja:	5 envases al vacío (4 unidades por bolsa)
Unidad de venta:	Precio por Kg
¹Peso aproximado/caja:	6-7 kg aprox.
Etiquetado producto:	Etiqueta identificativa en bolsa: descripción del artículo, fecha de congelación, número de lote, peso neto, instrucciones de consumo y conservación, identificación y registro del productor. Etiqueta identificativa en la caja: descripción del artículo, fecha de envasado/congelación, número de lote, peso neto, instrucciones de consumo y conservación, identificación y registro del productor, código de barras EAN128.
Paletización:	150 cajas (15 bases x 10 cajas)
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:** 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 spp.</i>	Ausencia/25g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 ² ufc/g		

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

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Producto libre de sustancias alergénicas según RD 1169/2011 referente a la información facilitada al consumidor.
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.