

Ficha técnica de producto

Secreto



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 394x234x100mm
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 interrumpida la cadena de frío antes de su cocción.		

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos totales	< 10 ⁶ cfu/g	<i>E.coli</i>	< 2x10 ² cfu/g
Enterobacterias	< 10 ³ cfu/g	<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia/10g

Ficha técnica de producto

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Producto libre de sustancias alergénicas según Directiva 2003/89/EC 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.