

# Ficha técnica de producto

## Carrillada de cerdo con hueso



**Ref. nº 128006C**

**Descripción:** Pieza noble procedente del despiece de la canal de cerdo.

**Preparación:** Artículo preparado con materia prima fresca, y ultra congelado de inmediato a  $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

**Ingredientes:** Carne de cerdo

### PRESENTACIÓN

<b>Tratamiento conservación:</b>	Congelación a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ .
<b>Cortado/fileteado:</b>	Pieza entera con hueso.
<b>Envasado:</b>	Bolsa de plástico de protección. Interfoliado con lámina de plástico alimentario.
<b>Encajado:</b>	Caja de cartón de 285 x 210 x 130 mm
<b>Unidad de venta:</b>	Precio por kg
<b><sup>1</sup>Peso /unidad:</b>	360 g aprox.
<b>Unidades/caja:</b>	14 unidades
<b>Peso/caja:</b>	Peso variable
<b>Etiquetado producto:</b>	Etiqueta identificativa en la caja: descripción del artículo, peso neto, fecha de congelación, número de lote, instrucciones de consumo y conservación, identificación y registro del productor, código de barras EAN128.
<b>Paletización:</b>	224 cajas (14 bases x 16 cajas). Altura aproximada palé 1.96 m
<b>Otros:</b>	Ver especificaciones clientes.

<sup>1</sup> Datos aproximados

### CONSERVACIÓN Y CONSUMO

<b>ARTÍCULO CONGELADO</b>	<b>Tª de CONSERVACIÓN:</b>	$-18\text{ }^{\circ}\text{C}$
	<b>PERIODO de CONSERVACIÓN HASTA:</b>	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  $75^{\circ}\text{C}$ .
- ✓ **Recomendaciones de uso:** Descongelar preferentemente entre  $4^{\circ}\text{C}$  y  $7^{\circ}\text{C}$  (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\*

---

<i>Aerobios mesófilos totales</i>	< 10 <sup>6</sup> ufc/g	<i>E.coli</i>	Ausencia/10g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 <sup>2</sup> ufc/g	<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia/25g
<i>Enterobacterias</i>	< 10 <sup>2</sup> ufc/g		

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

## INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

---

Producto libre de sustancias que causan alergias según el Reglamento (CE) 1169/2011 relativo a la información alimentaria 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.