

## Ficha técnica de producto

# Codillo de cerdo partido



**Ref. nº 127009A**

**Descripción:** Pieza noble con hueso, procedente del despiece de la canal de cerdo. Parte anterior al pie obtenida de la paletilla.

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

**Ingredientes:** Carne de cerdo.

## PRESENTACIÓN

<b>Tratamiento de conservación:</b>	Congelación a -18°C.
<b>Cortado/fileteado:</b>	Partido por la mitad.
<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>ANÓNIMA</b>
<b>Unidad de venta:</b>	Precio por kg
<b>Peso aproximado/caja:</b>	Peso variable
<b>Unidades/caja:</b>	15 unidades
<b>Etiquetado producto:</b>	Etiqueta identificativa en la caja: descripción del artículo, fecha de envasado, número de lote, peso neto, fecha de consumo preferente, instrucciones de consumo y conservación, identificación y registro del productor, código de barras EAN128.
<b>Paletización:</b>	224 cajas (14 bases de 16 cajas). Altura aproximada del palet: 1.96m.
<b>Otros:</b>	Ver especificaciones clientes.

## CONSERVACIÓN Y CONSUMO

<b>ARTÍCULO CONGELADO</b>	<b>Tª de CONSERVACIÓN:</b>	-18 °C
	<b>PERIODO de CONSERVACIÓN HASTA:</b>	700 días desde la fecha de envasado 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\*

---

<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
Enterobacterias	< 10 <sup>2</sup> ufc/g		

\*Según Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

## INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

---

Producto libre de sustancias alergénicas según Reglamento (CE) 1169/2011 relativo a la información alimentaria facilitada al consumidor 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.