

Ficha técnica de producto

Pies de cerdo cortado



Ref. nº 128016E

Descripción: Pieza noble con hueso, procedente del despiece de la canal de cerdo, partida por la mitad.

Preparación: Artículo IQF

Ingredientes: Carne de cerdo.

PRESENTACIÓN

Tratamiento conservación:	Congelación a -18°C.
Cortado/fileteado:	Partido por la mitad.
Envasado:	Bolsa de plástico alimentario de protección.
Encajado:	Caja de cartón de 395 x 235 x 130 mm
Unidad de venta:	Precio por kg
Peso /unidad:	4.5 Kg
Etiquetado producto:	Etiqueta identificativa en la caja: descripción del artículo, unidades de producto, fecha de congelación, número de lote, instrucciones de consumo y conservación, identificación y registro del productor, código de barras EAN128.
Paletización:	150 cajas (15 bases x 10 cajas). Altura aproximada del palet: 2.09m.
Otros:	Ver especificaciones clientes.

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</i> spp	Ausencia/25g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 ² 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 (UE) 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.