

Ficha técnica de producto

Taco magro de cerdo para estofar



Ref. nº 126 005C

Descripción: Carne magra de cerdo procedente de la paletilla, cortada a dados de 20x20mm.

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:	Troceado a dados 20 x 20 mm
Envasado:	Bolsa de plástico de protección. Interfoliado con lámina de plástico alimentario.
Encajado:	Caja de cartón de 285 x 210 x 130 mm
Unidad de venta:	Precio por kg.
Peso neto/caja:	4.00 kg
Unidades de producto/caja:	1 bloque de aproximadamente 4.0 kg
¹Peso aproximado /unidad:	20 ± 5g
Etiquetado producto:	Etiqueta identificativa en la caja: descripción del artículo, fecha de congelación, número de lote, peso neto, instrucciones de consumo y conservación, identificación y registro del productor, código de barras EAN128.
Paletización:	224 cajas (14 bases x 16 cajas). Altura aproximada palet 1.96 m
Otros:	Ver especificaciones clientes

¹ Datos aproximados

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

	Tª de CONSERVACIÓN:	-18 °C
ARTÍCULO CONGELADO	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 referente a la información 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.