

Ficha técnica de producto

Manitas de cerdo cocidas congeladas



Ref. nº 128022J

Descripción: Pieza procedente del despiece de la canal de cerdo. Corresponde a la extremidad anterior, partidas por la mitad y cocidas en bolsa de vacío.

Producto sin gluten.

Preparación: Artículo preparado con materia prima fresca, envasado al vacío, cocido y ultra congelado a -30°C . Dos mitades por envase.

Ingredientes: Manos de cerdo (98%), agua, sal, azúcares: (jarabe de glucosa, dextrosa), emulgente (E-450) y antioxidante (E-301).

PRESENTACIÓN

Tratamiento conservación:	Producto cocido. Congelación a -18°C .
Cortado/fileteado:	Partido por la mitad.
Envasado:	Envasado al vacío.
Encajado:	Caja de cartón de 400 x 235 x 130 mm.
Unidad de venta:	Precio por kg.
Peso caja:	Peso variable.
Unidades de producto/caja:	8 paquetes de 2 mitades envasadas al vacío, 16 mitades.
Etiquetado producto:	Etiqueta identificativa en la caja: descripción del artículo, 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 palet: 2.09 m.

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:** Producto cocinado. El producto debe calentarse preferiblemente a una temperatura superior a 75°C .
- ✓ **Recomendaciones de uso:** Descongelar preferentemente entre 4°C y 7°C (frigorífico/cámara de frío positivo). Durante 12-24 horas según grosor del producto hasta que esté completamente descongelado.
Pre calentamiento: Baño María durante 10/15 minutos a una temperatura de 85°C o en microondas a máxima potencia durante 3/5 minutos con bolsa.
Cocción: Retirar el envoltorio e introducir el contenido de la bolsa en el horno y dorar reduciendo su salsa durante aproximadamente 10 minutos a 200°C o combinaciones equivalentes. Una vez descongelado no se debe volver a congelar.
- ✓ **Información adicional:** Las fechas de caducidad 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>E. coli</i>	Ausencia/10g	Enterobacterias	< 10 ² ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g	<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia/25g
<i>S. aureus</i>	< 10 ² ufc/g	<i>Clostridium</i> Sulfito reductores	< 10 ² ufc/g

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores nutricionales medios por 100 g de producto:

Parámetro	Valor
Valor energético:	713 kJ / 171 kcal
Grasas:	10.0 g
de las cuales saturadas:	3.0 g
Hidratos de carbono:	0.4 g
de los cuales azúcares:	0.4 g
Proteínas:	19.8 g
Sal:	1.0 g

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

Color rosado. Olor y sabor característico del producto.