

Ficha técnica de producto

Manitas de cerdo cocidas



Ref. nº 128 022J

Descripción: Pieza procedente del despiece de la canal de cerdo. Corresponde a la extremidad anterior, partidas por la mitad y cocidas con un preparado de especias.

Ingredientes*: Manos de cerdo (98%), agua, azúcares (jarabe de glucosa, dextrosa), fosfato (E-451) y ascorbato sódico

Envasado al vacío: 4 mitades por envase.

Producto sin gluten.

PRESENTACIÓN

Tratamiento conservación:	Producto cocido. Congelación a -18°C.
Cortado/fileteado:	Partido por la mitad.
Envasado:	Envasado al vacío.
Encajado:	Caja de cartón de 280 x 200 x 130 mm.
Unidad de venta:	Precio por kg .
Peso caja:	Peso variable.
Unidades de producto/caja:	4 paquetes de 4 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:	224 cajas (14 bases x 16 cajas). Altura aproximada palet: 1.85 m.

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:** 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 de producto hasta que esta completamente descongelado. Precalentar al baño María durante 10/15 minutos a una temperatura de 85°C o en microondas a máxima potencia durante 3/5 minutos con bolsa. Introducir el contenido de la bolsa en el horno y dorar durante 10 minutos aproximadamente reduciendo su salsa. Una vez descongelado no se debe volver a congelar. Retirar el envoltorio para su consumo.
- ✓ **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	<i>Enterobacterias</i>	< 10 ² ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia 25g	<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia/10g
<i>S.Aureus</i>	<10 ² ufc/g	<i>Clostridium Sulfito reductores</i>	<10 ² ufc/g

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

INFORMACION NUTRICIONAL *

Valores nutricionales medios por 100 g de producto:

Parámetro	Valor
Valor energético:	910 kJ / 219 Kcal
Grasas:	15.2 g
de las cuales saturadas:	6.2 g
Hidratos de carbono:	0 g
de los cuales azúcares:	0 g
Proteínas:	20.4 g
Sal:	0.5 g

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS*

Producto sin gluten (según Reglamento CE 41/2009).

Producto libre de sustancias alergénicas según directiva 2003/89/EC y posteriores modificaciones.

No contiene organismos GMO. Producto no irradiado.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS*

Color rosado. Olor y sabor característico del producto.

*Información facilitada por el proveedor.