

# Carpresa

## FICHA TÉCNICA.- PRODUCTO CONGELADO.-

<b>PRODUCIDO:</b>	<b>HB CARPRESA S.L.</b> R.G.S.E.A.A: 10.028140/A CTRA. MADRID, KM4 – MÓDULOS 200-200B MERCALICANTE - 03007 - ALICANTE
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	<b>T-BONE SELECCIÓN HEMBRA 700 g CONGELADO</b>
<b>CÓDIGO PRODUCTO</b>	<b>12037</b>
	<b>PRESENTACIÓN:</b> El corte T-Bone se obtiene de la parte baja del lomo y contiene dos cortes de carne en uno: a un lado del hueso se encuentra el corte solomillo y al otro lado el corte lomo bajo, los cuales están separados por un hueso en forma de “T”, el cual le da su nombre. Este corte es muy apreciado en la cocina Steak-house y es todo un clásico en las parrillas – barbacoas.  <b>INGREDIENTES:</b> Carne 100% Vacuno.

<b>CÓDIGO GTIN 13 (INDIVIDUAL)</b>	<b>8436614980148</b>
<b>CÓDIGO GTIN 14 (CAJA)</b>	<b>98436614980233</b>

<b>UNIDADES X BOLSA</b>	<b>1</b>	<b>CONSERVACIÓN</b>	
<b>PESO X ENVASE</b>	<b>0,7 Kg</b>	<b>FRESCO</b>	<b>***</b>
<b>PIEZAS X CAJA</b>	<b>6</b>	<b>CONGELADO</b>	<b>ENTRE -18° Y -20°C</b>
<b>PESO X CAJA</b>	<b>4,2 Kg</b>	<b>CADUCIDAD EN FRESCO</b>	<b>***</b>
<b>CAJAS X ALTURA</b>	<b>4</b>	<b>CADUCIDAD EN CONGELADO</b>	<b>365 DÍAS</b>
<b>ALTURA X PALET</b>	<b>20</b>	<b>*****</b>	<b>***</b>
<b>CAJAS X PALET</b>	<b>80</b>	<b>*****</b>	<b>***</b>
<b>PESO X PALET</b>	<b>336 Kg</b>	<b>*****</b>	<b>***</b>

<b>ENVASADO</b>	<b>AL VACÍO</b>
<b>FORMATO DE ENVASADO</b>	<b>BOLSA</b>
<b>FORMATO DE CAJA</b>	<b>M2 (500 X 360 X 80)</b>
<b>MEDIDA PALET</b>	<b>120 X 80</b>

<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS.</b>	
Aerobios mesófilos	< 1x10 <sup>6</sup>
Enterobacterias	< 1x10 <sup>2</sup>
E. Coli	< 1x10 <sup>1</sup>
Clostridium Perfringens	1x10 <sup>1</sup>
Staphylococcus	1x10 <sup>1</sup>
Salmonella	Ausencia en 25g.

### \* Cantidad Diaria Recomendada.

<b>• RECOMENDACIÓN DE COCINADO:</b>	Realizar tratamiento térmico antes de su consumo.
<b>• DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:</b>	No hay restricción en ningún ámbito de población.