


Carpresa

FICHA TÉCNICA.- PRODUCTO CONGELADO.-

PRODUCIDO:	HB CARPRESA S.L. R.G.S.E.A.A: 10.028140/A CTRA. MADRID, KM4 – MÓDULOS 200-200B MERCALICANTE - 03007 - ALICANTE
NOMBRE DEL PRODUCTO	T-BONE SELECCIÓN HEMBRA 700 g CONGELADO
CÓDIGO PRODUCTO	12037
	PRESENTACIÓN: 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. INGREDIENTES: Carne 100% Vacuno.

CÓDIGO GTIN 13 (INDIVIDUAL)	8436614980148
CÓDIGO GTIN 14 (CAJA)	98436614980233

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

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

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

* Cantidad Diaria Recomendada.

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