

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	CENTRO CHULETÓN HEMBRA DE 1 kg CONGELADO
CÓDIGO PRODUCTO	12039
	PRESENTACIÓN: Nuestro chuletón es seleccionado del lomo/riñonada. El corte se encuentra en la parte alta de la misma y se presenta junto a la sección de costilla que le acompaña. El corte de carne al estar adherido a la costilla, es mucho más sabroso y jugoso que otras piezas, es uno de los cortes más cotizados de la canal. Altura aproximada del corte 3 cm. “SE PRESENTA SIN ALETA“
	INGREDIENTES: Carne 100% Vacuno.

CÓDIGO GTIN 13 (INDIVIDUAL)	8436614980100
CÓDIGO GTIN 14 (CAJA)	98436614980196

UNIDADES X BOLSA	1	CONSERVACIÓN	
PESO X ENVASE	1 Kg	FRESCO	***
PIEZAS X CAJA	5	CONGELADO	ENTRE -18° Y -20°C
PESO X CAJA	5 Kg	CADUCIDAD EN FRESCO	***
CAJAS X ALTURA	4	CADUCIDAD EN CONGELADO	365 DÍAS
ALTURA X PALET	16	*****	***
CAJAS X PALET	64	*****	***
PESO X PALET	320 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.