



Ficha técnica

**Galta cerdo con
hueso**



1. Descripción:

Galta procedente exclusivamente de la cabeza del cerdo. Contiene tanto la parte interior como exterior de la carrillada así como el hueso. Está exenta de corteza, pelo, grasa y cartílago.

2. Composición:

Carne de cabeza de cerdo exclusivamente de origen CE.

3. Envasado:

IQF, Interfoliada o al vacío. En cajas de cartón de 10 kg aproximadamente.

4. Consumo:

Cocer antes de consumir (mínimo 70°C en el centro del producto durante 3 minutos)

Producto fresco: fecha de caducidad 12 días de la fecha de producción

Producto congelado: fecha de caducidad 18 meses de la fecha de congelación.

5. Condiciones óptimas de transporte y conservación:

Temperatura de 3° C en mercancía fresca.

En caso de producto congelado, evitar temperaturas inferiores a -12°C; mantenerlo estable a -18°C.

6. Etiquetaje:

- Nombre y dirección productor / Denominación del producto / N° de lote
- N° de identificación sanitaria / Peso / Fecha de congelación.
- Límite de consumo óptimo / Temperatura de conservación.

7. Imagen



Department of Quality:

Codice:

147.00

Date: 30/04/2020
Revision: 1 Pag: 1