

FICHAS TÉCNICAS	Código: RIB PALO CORTADO
	Nº de revisión: 2
	Fecha: MARZO 2024
	Página 1 de 3

COSTILLAR DE CERDO DESHUESADO AL CARBÓN (Rib carbón)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto macerado, cocinado y congelado, elaborado con costilla de cerdo y especias. Presentado en paquetes termo formados en bolsas de vacío y cajas de cartón.

INGREDIENTES

Costilla de cerdo, sal, especias y aroma de humo.

LEGISLACIÓN APLICABLE

Real Decreto 3484/2000 BOE 12-1/2001 y reglamento 2073/2005 sobre criterios microbiológicos, modificado por el Reglamento 1441/2007.

TIPO DE CONTROL	VALORES ACEPTABLES
Recuento Aerobios mesófilos	n=5,c=2 m=10 ⁴ M=10 ⁵
Recuento de Enterobacterias	n=5, c=2 m=10 M=10 ²
Recuento E. Coli	Ausencia/g
Recuento Stafilococos coagulasa +	n=5, c= 1 m=10 M=10 ²
Investigación Listeria monocytogenes	n=5, c= 0 Ausencia 100 ufc/gr
Investigación de Salmonella spp	n=5, c=0 Ausencia/25 grs

OMG

De acuerdo con la información proporcionada por nuestros proveedores, no se utilizan OMG's ni en la genética de los animales ni en su alimentación.

PRESENTACIÓN

PRESENTACIÓN:	PESO	UNIDADES CAJA
Envasado al vacío	1.4 -1.6 kgs	4 uds

	<u>FICHAS TÉCNICAS</u>	Código: RIB PALO CORTADO
		Nº de revisión: 2
		Fecha: MARZO 2024
		Página 2 de 3

ETIQUETADO

Razón social

Número de Registro Sanitario

Denominación de producto

Ingredientes y lote

Peso

Fecha de congelación

Información nutricional

Condiciones de uso

Consumir preferentemente antes de 540 días

Conservación temperatura < -18°C

ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Almacenamiento: en cámara de congelación a una temperatura < - 18°C.

Transporte: Camiones con caja congelador, se controla la temperatura a lo largo de todo el proceso.

Tanto en el almacenamiento como en el transporte se llevan a cabo las Buenas Prácticas de Higiene de la empresa y manteniendo la cadena de frío.

LOGÍSTICA

Número de unidades por caja: 4 unidades

Medidas caja (mm): 557X292X124 (LxAnxAI)

Cajas por pallet: 54 uds

Cajas por capa: 6 cajas

Número de capas por pallet: 9 capas

	<u>FICHAS TÉCNICAS</u>	Código: RIB PALO CORTADO
		Nº de revisión: 2
		Fecha: MARZO 2024
		Página 3 de 3

FORMA DE CONSUMO Y POBLACIÓN DE DESTINO (USO PREVISTO)

Destinado a todo tipo de público en general.

Descongelar en refrigeración.

Abrir el envase 10 minutos antes de su preparación.

Regeneración: 1) Plancha: cocinar durante 7 minutos con una gota de aceite. 2) Horno: a 220°C durante 7 minutos. 3) Microondas: 3 minutos a máxima potencia.

No volver a congelar una vez descongelado.

ALÉRGENOS

No contiene en sus ingredientes.

Puede contener trazas de gluten, sulfitos, lactosa, mostaza y sésamo.

VALOR NUTRICIONAL POR 100 g

Valor energético: 1164 KJ/281 kcal

Grasas: 22.6 g

Grasas saturadas: 10.07 g

Hidratos de carbono: 0.6 g

Azúcares: 0.5 g

Proteínas: 18.7 g

Sal: 1.05 g

IMÁGENES