



FICHA TÉCNICA

RIB PALO CORTADO CONGELADO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto macerado, cocinado a baja temperatura (sous vide), deshuesado 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, pimentón, vino de Jerez (**sulfitos**), ajo, sal, azúcar, conservante (E-250, E-252) y antioxidante (E-300)

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 Ud.

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 360 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

FORMA DE CONSUMO Y POBLACIÓN DE DESTINO (USO PREVISTO)

Destinado a todo tipo de público en general, excepto alérgicos y/o intolerantes a los **sulfitos**.

Descongelar en refrigeración.

Cocinar antes de consumir.

En plancha a fuego vivo 4/5 minutos hasta conseguir piel crujiente. El núcleo de la pieza debe alcanzar como mínimo 75°C.

En horno 10 minutos a 220 grados.

No volver a congelar una vez descongelado.

ALÉRGENOS

Contiene **SULFITOS**

VALOR NUTRICIONAL

Valor energético: 1514 KJ/365 kcal

Grasas: 31.4 grs

Grasas saturadas: 13.15 grs

Hidratos de carbono: 1.9 grs

Azúcares: 0.5 grs

Proteínas: 20.7 grs

Sal: 1.82 grs

DATOS LOGÍSTICOS

Número de unidades por caja: 4 unidades

Medidas caja (mm): 557X292X124 (LxAnxAI)

Cajas por pallet: 60

Cajas por capa: 6

Número de capas por pallet: 10

IMÁGENES

