

Ficha técnica de producto

Media Costilla Ribs de cerdo confitada congelada



Ref. nº 124 106J: Media Costilla Ribs de cerdo confitada

Descripción: Pieza noble obtenida del despiece de la canal de cerdo confitada con un preparado de especias.

Preparación: Artículo preparado con materia prima fresca, envasado al vacío, cocinado a baja temperatura y ultra congelado a -30°C.

Ingredientes*: Costilla de cerdo (91%), agua, salmuera (sal, azúcares: (jarabe de glucosa, dextrosa), emulgente (E-450) y antioxidante (E-301).

Producto sin gluten.

PRESENTACIÓN

Tratamiento conservación:	Contiene conservantes. Cocción completa. Congelación a -18°C.
Envasado:	Envasada al vacío en bolsa de cocción.
Encajado:	Caja de cartón de 276 x 200 x 123 mm.
Unidad de venta:	Precio por kg.
Unidades producto/caja:	7 unidades/caja.
Peso neto/caja:	Peso variable.
1Peso /unidad:	Peso variable (media pieza).
Etiquetado producto:	Etiqueta identificativa: descripción del artículo, ingredientes, unidades de producto, fecha de congelación, fecha de consumo preferente, número de lote, instrucciones de consumo y conservación, identificación y registro del producto, valores nutricionales, código de barras EAN128.
Paletización:	224 cajas (14 bases x 16 cajas). Altura aproximada palet: 1.85 m.
Otros:	Ver especificaciones clientes.

1 Datos aproximados

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

ARTÍCULO CONGELADO	Tª de CONSERVACIÓN:	-18 °C
	PERIODO de CONSERVACIÓN HASTA:	700 días desde la fecha de congelación, en condiciones de conservación adecuadas.

- ✓ **Uso esperado del producto:** Producto cocinado. El producto debe calentarse preferiblemente a una temperatura superior a 75°C.
- ✓ **Recomendaciones de uso:** Descongelar preferentemente entre 4°C y 7°C (frigorífico/cámara de frío positivo) durante 12-24 horas según grosor de producto hasta que esta completamente descongelado. Precalentar al baño María durante 10/15 minutos a una temperatura de 85°C o en microondas a máxima potencia durante 3/5 minutos con bolsa. Introducir el contenido de la bolsa en el horno y dorar durante 10 minutos aproximadamente reduciendo su salsa. Una vez descongelado no se debe volver a congelar. Retirar el envoltorio para su consumo.

Ficha técnica de producto

- ✓ **Información adicional:** Las fechas de caducidad solo pueden garantizarse en el caso de mantener de forma ininterrumpida la cadena de frío antes de su cocción.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

<i>E.coli</i>	Ausencia/10 g	<i>Enterobacterias</i>	< 10 ² ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25 g	<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia/25 g
<i>S. aureus</i>	< 10 ² ufc/g	<i>Clostridium Sulfito reductores</i>	< 10 ² ufc/g

*según RD 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

INFORMACION NUTRICIONAL

Valores nutricionales medios por 100 g de producto:

Parámetro	Valor
Valor energético:	1024 kJ / 246 kcal
Grasas:	18.1 g
de las cuales saturadas:	6.5 g
Hidratos de carbono:	0.2 g
de los cuales azúcares:	0.2 g
Proteínas:	20.6 g
Sal:	0.5 g

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS*

Producto libre de sustancias que causan alergias según Reglamento (UE) 1169/2011 y posteriores modificaciones.

No contiene organismos GMO. Producto no irradiado.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Producto sometido a tratamiento tecnológico de cocción completa. Textura tierna y melosa.