

Ficha técnica de producto

Costilla de anyojo confitada



*Información facilitada por el proveedor

Ref. nº 223 103J: Costilla de anyojo confitada

Descripción: Pieza del costillar de anyojo confitada con un preparado de especias, macerada y cocinada en bolsa de vacío.

Ingredientes*: Costilla de anyojo (94%), agua, sal común y salmuera de inmersión [sal, azúcares (jarabe de glucosa, dextrosa), fosfato (E-451i), ascorbato sódico (E-301) y pimienta negra].

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 unidad
Peso neto/caja:	2.2 kg aproximadamente
Unidades de producto/caja:	4 unidades envasadas al vacío
1Peso /unidad:	550 aprox.
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 productor, valores nutricionales, código de barras EAN128.
Paletización:	224 cajas (14 bases x 16 cajas). Altura aproximada palet: 1.85 m

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 del producto hasta que esté 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.
- ✓ **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.

Ficha técnica de producto

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

<i>E.coli</i>	Ausencia 10g	<i>Enterobacterias</i>	< 10 ² ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia 25g	<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia/10g
<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:	1092 kJ / 263 kcal
Grasas:	21.6 g
de las cuales saturadas:	7.7 g
Hidratos de carbono:	1.4 g
de los cuales azúcares:	1.4 g
Proteínas:	15.9 g
Sal:	2.9 g

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Producto libre de sustancias alergénicas.

No contiene organismos GMO. Producto no irradiado.

*Información facilitada por el proveedor

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

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