

Ficha técnica de producto

Media Costilla Ribs de cerdo confitada congelada



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

Descripción: Pieza noble obtenida del despiece de la canal de cerdo; preparada, macerada y cocinada en bolsa de vacío.

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

Ingredientes: Costilla de cerdo (90%), agua, 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 400 x 235 x 130 mm.

Unidad de venta: Precio por kg.

Unidades producto/caja: 9 - 10 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: 150 cajas (15 bases x 10 cajas). Altura aproximada del palet: 2.09 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 está 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/10 g	Enterobacterias	< 10 ² ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25 g	<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia/25 g
<i>S. aureus</i>	< 10 ² ufc/g	Clostridios Sulfito reductores	< 10 ² ufc/g

*según Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

INFORMACIÓN 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 ALÉGENOS*

Producto libre de sustancias que causan alergias según Reglamento (UE) 1169/2011 relativo a la información alimentaria obligatoria facilitada al consumidor 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.