

Costilla de cerdo cocida salsa BBQ

Referencia: 59221-9

NRSI: 26.017846/TE

Cod. Producto
59221



Información de Venta:

| | | | | | |
|-------------------------|--------------------|-----------------------|------|---------------------|------|
| Unidad de Venta: | 4 kg | Presentación: | 4 kg | Formato: | 4 kg |
| EAN 14 Máster: | 1 84 3604448 601 9 | EAN 13 Envase: | - | Punto Verde: | No |

Información del Producto (Reglamento 1169/2011):

Ingredientes:

Costillas de cerdo (80+/-5%), salsa barbacoa (20+/-5%) (agua, azúcar, almidón, tomate en polvo, hidrolizado de proteínas vegetales, vinagre de vino (contiene antioxidante anhídrido SULFUROSO), maltodextrina, sal, especias, aroma, almidón modificado, colorante: E-150c, acidulante: E-330).

Alérgenos:

Contiene sulfitos. Puede contener trazas de frutos de cáscara, leche, huevo, pescado, crustáceos, soja, cereales con gluten y moluscos.

Elaborado en España

Peso Pieza: 400-550 g

Modo de Empleo:

Descongelar, sacar el contenido de la bolsa de cocción y reservar el jugo.

AL HORNO: Poner en un recipiente amplio, introducir en el horno a 180°C durante 8-10 minutos hasta que esté dorada. A mitad del tiempo programado, abrir horno y salsear con el caldo reservado.

MICROONDAS: Poner en un recipiente para microondas y calentar 6 minutos a máxima potencia (850W).

En ambos casos presentar en el plato y añadir el jugo de cocción por encima caliente.

Conservación / vida útil:

En frigorífico: 24 horas. En congelador a -18°C: 24 Meses

Etapas del proceso:

Recepción, acondicionamiento, marinado, horneado (PCC1), ultracongelación, envasado, detector de metales (PCC2), paletizado, almacenamiento

Este producto NO contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente, de acuerdo con la aplicación de los reglamentos CE1829/2003 y 1830/2003

Producto no Irradiado

Todos los envases de este producto han sido pasados por el detector de metales utilizando como testigos de verificación Férrico 3 mm, No Férrico 4 mm y 5'5 mm inoxidable

Si desea más información contacte con calidad@pcs.es

Costilla de cerdo cocida salsa BBQ



Cod. Producto

59221

Informacion Nutricional cada 100gr de producto (Reglamento 1169/2011) :

| Valor Energético | Proteínas | Hidratos de Carbono | Grasas |
|------------------|----------------|---------------------|--------|
| 1038kJ--250kcal | 16,3 g | 4,3 g | 18,6 g |
| Sal | Grasa Saturada | Azúcares | |
| 0,70 g | 7 g | 3,9 g | |

Formato:

Información Palet:

| Nº Cajas Palet | Capas Palet | Base Palet | Formato Palet | Peso Palet | Altura Palet (incluye palet) |
|----------------|-------------|------------|---------------|------------|------------------------------|
| 99 | 11 | 9 | 80 x 120 xm | 396 kg | 180 cm |

Información Envase primario:

| Descripción Envase: | Medidas Envase: | Peso Envase (Vacio): | Envase apto para uso alimentario |
|-----------------------|-----------------|----------------------|----------------------------------|
| Envase vacio carnicos | 24.5 x 16.5 cm | 8.4 g | X |

Información Máster:

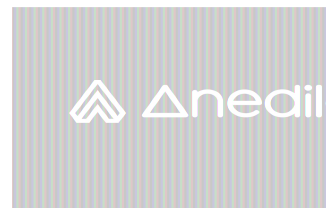
| Descripción Máster: | Medidas Máster: | Peso Máster (Vacio): | Peso Neto Máster: |
|--------------------------|--------------------|----------------------|-------------------|
| MASTER CARNICOS ANEDILCO | 345 x 230 x 125 mm | 220 gr | 4 kg |

Tabla de Control de Alérgenos:

| Constituyendo | Presente en el Producto | Presente en el mismo establecimiento de fabricación |
|---|-------------------------|---|
| El cacahuete o sus derivados, por ejemplo fragmentos, proteína en aceite, manteca, harina de cacahuete | | |
| Frutos secos de cáscara es decir, almendras(Amygdalus communis L.), avellanas(Corylus avellana), nueces (de nogal)(Junglas regia),anacardos (Anacardium occidentale), pacanas, castañas de para (Bertholletia excelsa), pistachos,(Pistacia vera), nueces de macadamia y nueces de australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados | | X |
| Los granos de sesamo o sus derivados a bases de granos de sesamos, como por ejemplo: pasta, aceite, etc... | | |
| La leche o sus derivados, por ejemplo Lactosa,caseina,polvo,etc | | X |
| Los huevos o sus derivados, por ejemplo yema y/o claras en polvo, las proteinas de huevo y productos a base de huevo. | | X |
| El pescado y sus derivados, por ejemplo, proteinas y productos a base de pescado | | X |
| Los crustáceos incluido cangrejo, gamba, bogavante... | | X |
| La soja o sus derivados, por ejemplo aceite, lectinina, tofu, proteinas y productos derivados. | | X |
| Cereales que contengan gluten es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut, (o sus variedades híbridas) y productos derivados | | X |
| Apio y derivados | | |
| dioxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO2 | X | |
| Mostaza o sus derivados | | |
| Altramuces y productos a base de altramuces. | | |
| Moluscos (incluidos caracol, almejas, ostras, vieiras o sus derivados...) y productos a base de moluscos | | X |

Si desea más información contacte con calidad@pcs.es

Costilla de cerdo cocida salsa BBQ



Cod. Producto
59221

Información Microbiológica (Reglamento 2073/2005):

| Coliformes Totales | Escherichia Coli | Salmonella spp | Listeria monocytogenes |
|-----------------------|-------------------|---------------------|------------------------|
| m=1000, M=10000 ufc/g | m=10, M=100 ufc/g | No detectado / 25 g | < 100 ufc/g |

Contaminantes (Reglamento 1881/2006):

| Cadmio | Dioxinas | Melamina | PCBs | Plomo |
|------------------------|----------------------|----------|----------------------|------------------------|
| 0,05 mg/kg peso fresco | 1,0 pg/g peso fresco | 2.5ppm | 1,5 pg/g peso fresco | 0,10 mg/kg peso fresco |

Información organoléptica:

Color:

Tono marrón-dorado debido al adobo barbacoa y posterior horneado

Sabor:

Característico barbacoa

Olor:

Característico barbacoa

Textura:

Exterior crujiente manteniendo la textura jugosa en el interior

Si desea más información contacte con calidad@pcs.es