

FICHA TÉCNICA

DENOMINACIÓN COMERCIAL	COSTILLAR ASADO		
DENOMINACIÓN TÉCNICA	COSTILLAR DE CERDO ASADO		
REFERENCIA	455553		
INGREDIENTES	Costillar de cerdo 95%, sal, especias, aroma y aroma de humo.		
CONSERVACIÓN	Conservar en congelación (< -18°C)		
VIDA ÚTIL DESDE PRODUCCIÓN	365 días		
RGS	10.06328 / GE		
DESTINATARIO	Público en general		
LEGISLACIÓN GENERAL APLICABLE AL PRODUCTO			
El Reglamento de principios generales 178/2002 y Reglamentos de higiene; 852/2004 y 853/2004 y posteriores modificaciones.			
DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO			
Tira de costillar de cerdo condimentada con especias y aromas, envasada al vacío y cocida al horno. Posteriormente se congela. Peso aproximado de 550g.			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
Gusto	De carne de cerdo asada, especiada y ligeramente ahumada		
Olor	Ligeramente especiada		
Color	Tostado		
Textura	Tierna, jugosa y la carne se despegará fácilmente del hueso		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (según Reglamento 1169/2011). Valores por 100g de producto acabado		ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS (según Reglamento (CE) 2073/2005 y posteriores modificaciones)	
Valor energético (KJ/Kcal)	955,0 / 229,0	Recuento total en placa (cfu/g)	<10000
Grasas (g)	15,0	Enterobacterias totales (cfu/g)	<10
de las cuales, saturadas (g)	5,4	Coliformes totales (cfu/g)	<10
Hidratos de carbono (g)	1,8	<i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g)	<10
de los cuales, azúcares (g)	1,4	<i>Salmonella sp.</i> (D/ND en 25g)	No detectado
Proteínas (g)	21,7	<i>Listeria monocytogenes</i> (D/ND en 25g)	No detectado
Sal (g)	0,97		
<i>Valores obtenidos a partir de análisis químico</i>			
INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS (según Reglamento 1169/2011)			
Cereales con gluten y productos derivados	NO	Frutos de cáscara y productos derivados	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	Apio y productos derivados	NO
Huevo y productos a base de huevo	NO	Mostaza y productos derivados	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	Granos de sésamo y productos a base de sésamo	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	Anhídrido sulfuroso y sulfitos (> 10 ppm)	NO
Soja y productos a base de soja	NO	Altramuces y productos a base de altramuces	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	Moluscos y productos a base de moluscos	NO
ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG)			
Este producto no contiene ni ha sido producido a partir de ingredientes OMG, por lo que no está sujeto a los requisitos específicos en materia de etiquetado establecidos en los reglamentos (CE) 1829/2003 y 1830/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.			
ETIQUETADO			
Según Reglamento UE 1169/2011			
RESIDUOS CONTAMINANTES			
Las materias primas utilizadas están garantizadas a nivel de seguridad alimentaria y cumplen con la legislación vigente y aplicable en cuanto a residuos contaminantes.			
ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN (copia no controlada)			29/10/2021