

COSTILLAS DE CERDO BARBACOA

DENOMINACIÓN COMERCIAL: COSTILLAS DE CERDO BARBACOA

INGREDIENTES: costilla de cerdo (93%), fécula, azúcares (azúcar, dextrosa), extracto de levadura, especias, acidulantes (E-262, E-330), aroma de humo, colorante (E-150-c), aceite de oliva virgen extra y sal.



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: color y olor característico de carne sazonada cocinada.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valores medios por:	100 g
Energía	301 Kcal
Grasas totales:	23,40 g
(de las cuales) Grasas saturadas	8,70 g
(de las cuales) Grasas monoinsaturadas	10,40 g
(de las cuales) Grasas polinsaturadas	3,05 g
Hidratos de carbono:	0,80 g
(de las cuales) Azúcares	0,45 g
Fibra alimentaria	0,05 g
Proteínas	21,85 g
Sal	1,12 g

% CDO (% de la Cantidad Diaria Orientativa CDO para un adulto medio). Valores en 100 g.

Energía	Grasas	Grasas saturadas	Hidratos de Carbono	Azúcares	Proteína	Sal
301 kcal	23,40 g	8,70 g	0,80 g	0,45 g	21,85 g	1,12 g
15,1%	33,4%	43,5 %	0,3%	0,5 %	43,7 %	18,6 %

INFORMACIÓN DEL PROCESO: costillar de cerdo sazonado con el resto de ingredientes. Posteriormente se envasa al vacío y se cocina. Enfriamiento rápido y refrigeración inmediata a $T^{\circ} \leq 4^{\circ}C$ para mantener la cadena de frío.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Según Reglamento (CE) 2073/2005, sobre criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios:

<i>Listeria Monocytogenes</i> (n=5, c=0)	Ausencia en 25 g
--	------------------


PRESENTACIÓN, ENVASADO Y EMBALAJE: Envase de una unidad (peso variable) al vacío en film de plástico.

REFRIGERADO

Envase de 1 ud
12 envases por caja
12 Cajas por capa
6 Capas por palé
72 Cajas por palé

CÓDIGO EAN

8436039915299

	DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO	Código: DO-08_58.01 Edición: 4 Fecha: 06/11/2017 Página 2 de 2									
	COSTILLAS DE CERDO BARBACOA										
<p>ETIQUETADO: denominación comercial, lista de ingredientes, lote, cantidad nominal, fecha de consumo preferente, marcado sanitario e identificación de la empresa y condiciones de conservación y uso.</p> <p>ALÉRGENOS: No contiene.</p> <p>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN: Se distribuye y almacena a temperatura de refrigeración ($\leq 4^{\circ}$ C).</p> <p>PERIODO DE VIDA ÚTIL: 100 días (refrigeración).</p> <p>CONDICIONES DE USO PREVISTO: Regeneración del producto mediante tratamiento por calor:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">MICROONDAS 800 W</th> <th style="width: 33%;">HORNO 180°C</th> <th style="width: 33%;">BARBACOA O BRASA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">5 minutos</td> <td style="text-align: center;">10 minutos</td> <td style="text-align: center;">10 minutos</td> </tr> <tr> <td> 1. Extraer la costilla del cartón. 2. Perforar varias veces el film de la costilla. 3. Calentar 5 min a máxima potencia del microondas. 4. Dejar reposar 2 min. 5. Retirar la costilla del envase. Cuidado envase caliente. </td> <td> 1. Precalentar el horno. 2. Sacar la costilla del envase y colocar en un recipiente apto para el horno. 3. Calentar la costilla 10 min a 180°. </td> <td> 1. Sacar la costilla del envase. 2. Asar 5 minutos por cada lado. </td> </tr> </tbody> </table>			MICROONDAS 800 W	HORNO 180°C	BARBACOA O BRASA	5 minutos	10 minutos	10 minutos	1. Extraer la costilla del cartón. 2. Perforar varias veces el film de la costilla. 3. Calentar 5 min a máxima potencia del microondas. 4. Dejar reposar 2 min. 5. Retirar la costilla del envase. Cuidado envase caliente.	1. Precalentar el horno. 2. Sacar la costilla del envase y colocar en un recipiente apto para el horno. 3. Calentar la costilla 10 min a 180°.	1. Sacar la costilla del envase. 2. Asar 5 minutos por cada lado.
MICROONDAS 800 W	HORNO 180°C	BARBACOA O BRASA									
5 minutos	10 minutos	10 minutos									
1. Extraer la costilla del cartón. 2. Perforar varias veces el film de la costilla. 3. Calentar 5 min a máxima potencia del microondas. 4. Dejar reposar 2 min. 5. Retirar la costilla del envase. Cuidado envase caliente.	1. Precalentar el horno. 2. Sacar la costilla del envase y colocar en un recipiente apto para el horno. 3. Calentar la costilla 10 min a 180°.	1. Sacar la costilla del envase. 2. Asar 5 minutos por cada lado.									
<p>POBLACIÓN DE DESTINO: Producto listo para consumo tras regeneración por calor para la población en general, excepto lactantes.</p> <p>Destino comercial (canal HORECA): cocinas centrales y de restauración.</p> <p>POBLACIÓN DE RIESGO: no se detecta población de riesgo.</p>											
ELABORADO POR: JORGE CODES (Encargado Producción)	REVISADO POR: ROSA RAMÓN (Res. Calidad)	APROBADO POR: PEDRO SELVA (Dirección)									