

ficha técnica-especificaciones de producto

nombre del producto	COSTILLA CERDO COCINADA BAJA TEMPERATURA // CONGELADOS					
Ingredientes	Costillar de cerdo (94%), aceite de girasol, sal, especias y extractos de especias, dextrosa, azúcar, antioxidantes: ascorbato sódico (E-301)					
Tratamientos	Selección de ingredientes, sazonado, cocción, enfriado, envasado y almacenamiento en congelador.					
Presentación	Producto envasado en bolsa de vacío termoformada en envases de 0,300 kg. aprox.					
condiciones de almacenamiento y distribución	En congelación (a -18°C).					
condiciones de uso	AL MICROONDAS: Pinchar el envase y calentar durante 3-4 minutos (5 minutos en caso de estar congelado) a máxima potencia (800W). AL HORNO: Precalentar el horno a 180°C. Retirar el envase y colocar en un recipiente apto para el horno. Calentar durante 15minutos. OLLA O SARTÉN (sólo guisos): Verter el producto en la sartén y remover durante 10-15 minutos.					
vida útil	Consumir antes de 540 días.					
Mercados/ población de destino	Población general en la unión europea, exceptuando aquellas personas sensibles a los alérgenos especificados en el apartado de información sobre alérgenos.					
controles de calidad	Basados en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC). Estrictos controles de calidad por parte de la Industria y por Laboratorio Autorizado (Servicio Integral de Control Alimentario SL, laboratorio autorizado LA/0093).					
legislación básica aplicada durante la elaboración el envasado y la identificación	Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios: R.D. 1334/1999 y Reglamento (UE) 1169/2011, Reglamento (CE) nº 1441/2007 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, Reglamento (ce) nº 853/2004 del parlamento europeo y del consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, Reglamento (CE) nº 1129/2011 de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión					
datos del fabricante	RGSA: 10.10322/A, 26.06979/A. Relación de actividades/categorías autorizadas: Fabricación y/o elaboración y/o transformación de productos cárnicos; Envasado de productos cárnicos; Fabricación y/o elaboración y/o transformación de preparados de carne y carne picada; Envasado de preparados de carne y carne picada; Distribución de productos cárnicos; Almacenamiento de productos cárnicos; Distribución de preparados de carne y carne picada; Almacenamiento de preparados de carne y carne picada.					
valor nutricional (por 100 g)	Energía (kJ)	1175	Energía (kcal)	282	Grasas totales (g)	23,3
	Grasas Saturadas (g)	8,9	Hidratos carbono (g)	2,1	Azúcares (g)	2,0
	Proteínas (g)	16,3	Sal (g)	2,2		
información alérgenos	Apio		Cereales con gluten		Cacahuuetes	
	Mostaza		Crustáceos		Soja	
	Sésamo		Moluscos		Leche-lactosa	
	SO ₂ , Sulfitos		Huevos		Frutos de cáscara	
	Altramuces		Pescados			
responsable de aprobación	firma				fecha	
Departamento de Calidad					14/05/2024	

