

	FICHA TÉCNICA COSTILLA SALSA BBQ	FT_COSTILLA SALSA BBQ
NOMBRE PRODUCTO	COSTILLA DE CERDO CON SALSA BARBACOA	
INGREDIENTES	Costillar de cerdo (76%), salsa barbacoa (23%) [kétchup (tomate, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, vinagre, sal, conservadores (benzoato sódico y sorbato potásico)), azúcar moreno, agua, tomate concentrado, vinagre de vino blanco, jarabe de glucosa y fructosa, salsa de mostaza (agua, semillas de mostaza , vinagre de alcohol, sal, acidulante (ácido cítrico), conservante (metabisulfito potásico)), salsa worcestershire (vinagre de malta de cebada , vinagre de alcohol, melazas, azúcar, sal, anchoas (pescado), extracto de tamarindo, cebollas, ajo, especias, aroma), salsa de soja (agua, habas de soja , trigo y sal), almidón modificado de maíz, sal, colorante (E150d) aromas de humo, pimienta blanca, tabasco y estabilizantes (E412)] aceite ahumado y sal.	
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	Alimento elaborado en cocina central. Puede contener trazas de mostaza, gluten, soja, sulfitos, leche, pescado, huevo y crustáceos.	
MÉTODO DE ELABORACIÓN	Cocción de la costilla condimentada en horno, se añade la salsa, se envasa al vacío y se realiza cocción en envase final.	
ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO	Textura, color, olor y sabor propios del producto.	
ETIQUETADO	Según: Reglamento nº 1169/2011 y RD 1334/1999	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Especificaciones microbiológicas según criterio interno basado en el Reglamento CE nº 2073/05 Producto listo para el consumo y posteriores modificaciones.	
	Aerobias mesófilas	10 ⁵ ufc/g
	Enterobacterias lactosa +	10 ³ ufc/g
	<i>Escherichia coli</i>	10 ufc/g
	<i>Staphylococcus aureus</i>	10 ufc/g
	<i>Salmonella</i>	No detectado en 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	No detectado en 25 g	
VALORES NUTRICIONALES (por 100 g)	Valor energético	289 kcal / 1211 kJ
	Grasas	21 g
	de las cuales: saturadas	6,9 g
	Hidratos de carbono	11 g
	de las cuales: azúcares	9,7 g
	Proteínas	14 g
Sal	2,7 g	
PRESENTACIÓN COMERCIAL/ DISTRIBUCIÓN	Caja de cartón (324x224x130) con bolsa de plástico transparente HDPE (Polietileno de alta densidad)	
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Producto Congelado: mantener a < -18°C hasta fecha de consumo preferente. El producto una vez descongelado debe consumirse en 24 horas.	
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	12 meses desde fecha de producción, conservado en su envase original y en las condiciones previamente indicadas.	
USO ESPERADO PARA EL CONSUMIDOR	Descongelación en refrigeración. El producto una vez descongelado debe consumirse en 24 horas.	
POSIBLES CONSUMIDORES	Toda la población en general a excepción de las personas alérgicas/ intolerantes a los alimentos indicados en la declaración de alérgenos.	