



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO



Rev.20. DO-13-26

Denominación comercial del producto:	Costillas cocinadas en su jugo.		
Clasificación del producto:	Plato preparado sometido a tratamiento de pasteurización.		
Marcas comerciales:	Royal Chef		
INGREDIENTES	Costilla de cerdo, marinado costilla (agua, maltodextrina, sal, caramelo de azúcar, antioxidantes (citrato de sodio, ascorbato de sodio), aromas, acidulante (acetatos de sodio), almidón de tapioca, sal, extracto de levadura, aromas, jarabe de glucosa), romero molido, pimienta negra molida.		
Descripción procesado:	<p>RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: La materia prima perecedera (costilla) se recibe congelada a una temperatura máxima de -18°C, el resto de ingredientes son productos no perecederos.</p> <p>ALMACENAMIENTO DE LAS MATERIAS PRIMAS: El almacenamiento de la materia prima perecederas se realiza en la cámara de congelación a una temperatura menor o igual de -18°C, y en los almacenes de materias primas no perecederas el resto.</p> <p>DESCONGELACIÓN DE LA COSTILLA: Este proceso se realiza en refrigeración. No es necesaria una descongelación total de la misma.</p> <p>ACONDICIONAMIENTO DE LAS MATERIAS PRIMAS: Las materias primas no perecederas se pesan en la sala de especias, ajustándose al parte de producción, mezclándose los distintos ingredientes.</p> <p>MARINADO DE LA COSTILLA: Este proceso se realiza en la sala de preparación de materia prima donde se marina la costilla.</p> <p>ENVASADO: Esta fase se realiza en la sala de envasado. Una vez envasadas se dejan reposar, en refrigeración.</p> <p>PASTEURIZACIÓN: En esta fase se le da el tratamiento térmico adecuado para garantizar la vida útil del producto.</p> <p>ENFRIAMIENTO: Una vez finalizada la pasteurización, trasladan a la cámara para su enfriamiento.</p> <p>ALMACENAMIENTO: Los envases son colocados en cajas identificados con el número de lote y trasladados a la cámara de refrigeración. Posteriormente son etiquetados e introducidos en cajas perfectamente identificadas y trasladadas a la cámara de producto terminado.</p> <p>DETECTOR DE METALES: los envases son pasados por el detector de metales durante la preparación de los pedidos. Esta fase se realiza en la sala de preparación de pedidos.</p> <p>DISTRIBUCIÓN: Se realiza por empresa de transporte refrigerado.</p>		
Características Físico-Químicas	<p>pH>4,5 Aw> 0,90 Melamina: <i>Contenido Máximo 2,5 mg/Kg</i></p>		
Características microbiológicas:	<p>Límites en base al Reglamento (CE) n° 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios</p>	<p><i>Listeria monocytogenes</i> (Fase de aplicación: durante vida útil del producto)</p>	<p>M= 100 ufc/g m=100 ufc/g (n=5; c=0)</p>
Características organolépticas:	<p>Sabor característico del producto Sin sabores, olores ni colores anómalos</p>		
Condiciones de almacenamiento:	≤ 4° C		
Condiciones de transporte:	Refrigerado		
Destino final previsto:	<p>Toda la población en general, excepto alérgicos y/o intolerantes a alguno de los ingredientes. Apto para celíacos.</p>		



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO



Rev.20. DO-13-26

	¿CONTIENE EL PRODUCTO?		SI	NO	Posibles trazas
	Declaración de Alérgenos	Leche y derivados, incluidos la lactosa		X	
	Huevo y productos a base de huevos		X		
	Cereales que contienen gluten(y/o variedades híbridas)	Trigo		X	
		Cebada		X	
		Centeno		X	
		Avena		X	
		Espelta		X	
		Kamut		X	
		Derivados		X	
	Cacahuets y productos a base de cacahuets		X		
	Frutos de cáscara	Almendra		X	
		Avellana		X	
		Nuez		X	
		Anacardo		X	
		Pacana		X	
		Nuez del Brasil		X	
		Pistacho		X	
		Macadamia		X	
		Derivados		X	
	Crustáceos y productos a base de crustáceos		X		
	Pescado y productos a base de pescado				
	Soja y productos a base de soja		X		
	Apio y productos derivados		X		
	Mostaza y productos derivados		X		
	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X		
	Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg ó 10mg/l expresados como SO ₂		X		
	Altramuces y productos a base de altramuces		X		
	Moluscos y productos a base de moluscos		X		
OGM	Ausencia				
Residuos Contaminantes:	Las materias primas están garantizadas a nivel de seguridad alimentaria y cumplen con la legislación vigente y aplicable en cuanto a residuos contaminantes.				
Loteado:	XXXN, donde XXX= día del año juliano y N= nº pasterización.				
Tiempo vida útil:	3 meses				
Nº Registro Sanitario:	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; display: inline-block;"> ES 26.11566/CR C.E. </div>				
Normas de referencia:	<p>Reglamento 852/2004, de 29 Abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios.</p> <p>Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.</p> <p>Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, publicado en el DOCE L 338 de 22.12.2005 y su modificación posterior por el REGLAMENTO (CE) Nº 1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de Diciembre de 2007.</p> <p>Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de Octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.</p> <p>Reglamento (UE) Nº 828/2014 DE LA COMISIÓN de 30 de Julio de 2014 relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.</p> <p>Real Decreto 191/2011 de 18 de febrero sobre el registro general de empresas alimentarias y alimentos.</p> <p><u>Reglamento (CE) no 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008</u>, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios.</p>				



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO



Rev.20. DO-13-26

Reglamento (UE) nº 234/2011 de la Comisión, de 10 de marzo de 2011, de ejecución del Reglamento (CE) no 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios.

Reglamento (CE) nº 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos y por el que se modifican el Reglamento (CEE) nº 1601/91 del Consejo, los Reglamentos (CE) nº 2232/96 y (CE) nº 110/2008 y la Directiva 2000/13/CE.

Real Decreto 1945/1983, de 22 de Junio de 1983, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria. (B.O.E. 15.07.1983).

Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006.

Reglamento (UE) nº 594/2012 de la Comisión, de 5 de julio de 2012, por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, en lo concerniente a los contenidos máximos de los contaminantes ocratoxina A, PCBs no similares a las dioxinas y melamina en los productos alimenticios.

Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) Nº 1924/2006 y (CE) Nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) Nº 608/2004 de la Comisión Texto pertinente a efectos del EEE

Real Decreto 140/2003, de 7 de Febrero de 2003, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano (B.O.E. 21.02.2003)

Reglamento (UE) 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Reglamento (CE) Nº 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios (aplicable en función del Reglamento 1333/2008).

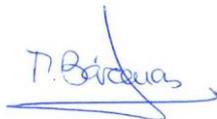
Reglamento (UE) Nº 234/2011 de la Comisión, de 10 de marzo de 2011, de ejecución del Reglamento (CE) nº 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios.

Reglamento (UE) 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Reglamento (UE) 2017/752 de la Comisión, de 28 de abril de 2017, por el que se modifica y corrige el Reglamento (UE) Nº 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos

Información Nutricional	Información Nutricional por	100 g																									
	Valor energético (Kj)	1143																									
	Valor energético (kcal)	276																									
	Grasas (g)	23,3																									
	- de las cuales Saturadas (g)	9,6																									
	Hidratos de Carbono (g)	0																									
	- de los cuales Azúcares (g)	0																									
	Proteínas (g)	16																									
	Sal (g)	2																									
Consejos de preparación	<p>En microondas: Hacer algunas perforaciones al envase y calentar durante 5 minutos a potencia máxima. Sacar el producto del microondas, vaciar y el contenido y servir.</p> <p>En Horno: Precalentar el horno a 220°C, sacar el producto del envase (reservar la salsa) y calentar durante 15 minutos. Añadir la salsa en el último minuto.</p> <p>Una vez abierto el envase, conservar refrigerado y consumir antes de 48 horas.</p>																										
	<table border="1"> <tr> <td>Código artículo</td> <td>3101</td> </tr> <tr> <td>Código EAN</td> <td>28436038053439</td> </tr> <tr> <td>Formato</td> <td>Bolsa</td> </tr> <tr> <td>Peso Neto</td> <td>500 g</td> </tr> <tr> <td>Unidades / Caja</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Base / Palet</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Capas / Palet</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Cajas / Palet</td> <td>80</td> </tr> <tr> <td>Largo Caja</td> <td>340 mm</td> </tr> <tr> <td>Ancho Caja</td> <td>180 mm</td> </tr> <tr> <td>Alto Caja</td> <td>160 mm</td> </tr> <tr> <td>Temperatura conservación</td> <td>Entre 0° y 4° C</td> </tr> <tr> <td>Período de conservación</td> <td>90 días</td> </tr> </table>		Código artículo	3101	Código EAN	28436038053439	Formato	Bolsa	Peso Neto	500 g	Unidades / Caja	8	Base / Palet	10	Capas / Palet	8	Cajas / Palet	80	Largo Caja	340 mm	Ancho Caja	180 mm	Alto Caja	160 mm	Temperatura conservación	Entre 0° y 4° C	Período de conservación
Código artículo	3101																										
Código EAN	28436038053439																										
Formato	Bolsa																										
Peso Neto	500 g																										
Unidades / Caja	8																										
Base / Palet	10																										
Capas / Palet	8																										
Cajas / Palet	80																										
Largo Caja	340 mm																										
Ancho Caja	180 mm																										
Alto Caja	160 mm																										
Temperatura conservación	Entre 0° y 4° C																										
Período de conservación	90 días																										
Presentación del Producto																											

Responsable de Calidad:



Fdo.: Maria del Mar Bárcenas Bellón

Revisado por: José Miguel Martínez Anguita



Fecha: 26/02/2024