

Ficha técnica de producto

Tira Costilla vacuno confitada

Ref. nº 223104J



Descripción: Pieza del costillar de vacuno preparada, macerada y cocinada en bolsa.

Producto sin gluten.

Preparación: Producto elaborado en fresco, cocido y ultra congelado a -30°C.

Ingredientes: Costilla de vacuno (91%), agua, sal, azúcares (jarabe de glucosa, dextrosa), emulgente (E-450) y antioxidante (E-301).

PRESENTACIÓN

Tratamiento conservación:	Contiene conservantes. Cocción completa. Congelación a -18°C.
Envasado:	Envasada al vacío en bolsa de cocción
Encajado:	Caja de cartón de 400 x 235 x 130 mm
Unidad de venta:	Precio por kg
Peso neto/caja:	Entre 4.0 a 4.8 kg aproximadamente
Unidades de producto/caja:	4 unidades envasadas al vacío
1Peso /unidad:	1.000 a 1.500kg aprox.
Etiquetado producto:	Etiqueta identificativa: descripción del artículo, ingredientes, unidades de producto, fecha de congelación, fecha de consumo preferente, número de lote, instrucciones de consumo y conservación, identificación y registro del productor, valores nutricionales, código de barras EAN128.
Paletización:	150 cajas (15 bases x 10 cajas). Altura aproximada palet: 2.09 m

¹ Datos aproximados

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

ARTÍCULO CONGELADO	Tª de CONSERVACIÓN:	-18 °C
	PERIODO de CONSERVACIÓN HASTA:	700 días desde la fecha de congelación, en condiciones de conservación adecuadas.

- ✓ **Uso esperado del producto:** Producto cocinado. El producto debe calentarse preferiblemente a una temperatura superior a 75°C.
- ✓ **Recomendaciones de uso:** Descongelar preferentemente entre 4°C y 7°C (frigorífico/cámara de frío positivo). Durante 12-24 horas según grosor del producto hasta que esté completamente descongelado.
Pre calentamiento: Baño María durante 10/15 minutos a una temperatura de 85°C o en microondas a máxima potencia durante 3/5 minutos con bolsa.
Cocción: Retirar el envoltorio e introducir el contenido de la bolsa en el horno y dorar reduciendo su salsa durante aproximadamente 10 minutos a 200°C o combinaciones equivalentes. Una vez descongelado no se debe volver a congelar
- ✓ **Información adicional:** Las fechas de caducidad solo pueden garantizarse en el caso de mantener de forma ininterrumpida la cadena de frío antes de su cocción.

Ficha técnica de producto

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS*

<i>E. coli</i>	Ausencia/10 g	Enterobacterias	< 10 ² ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25 g	<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia/25 g
<i>S. aureus</i>	<10 ² ufc/g	Clostridios Sulfito Reductores	<10 ² ufc/g

*Según Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores nutricionales medios por 100 g de producto:

Parámetro	Valor
Valor energético:	1235 kJ / 298 kcal
Grasas:	25.8 g
de las cuales saturadas:	10.6 g
Hidratos de carbono:	1.0 g
de los cuales azúcares:	1.0 g
Proteínas:	15.5 g
Sal:	0.6 g

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Producto libre de sustancias que causan alergias según el Reglamento (CE) 1169/2011 relativo a la información facilitada al consumidor y posteriores modificaciones.

No contiene organismos GMO. Producto no irradiado.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Producto sometido a tratamiento tecnológico de cocción completa. Textura tierna y melosa.