

**Producto:** TIRA DE COSTILLA  
**Código:** 500002  
**Presentación (unidad de venta):** Higienizada una a una. Caja de 6 kg.  
**Instrucciones de conservación:** ≤ -18° C  
**Vida útil:** 18 meses  
**R.S.G. Nº:** 10.17938/B CE

**DESCRIPCIÓN:**  
 tira de costilla

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:**  
 Aspecto: CONGELADO; Color, Olor y Sabor: CARACTERÍSTICO; Textura: TÍPICA

**CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:**

<u>Determinación</u>	<u>Valor establecido *</u>	<u>Método de análisis</u>
Listeria monocytogenes.	Ausencia / 25 gr (n=5, c=0)	PNT-M-12
Salmonella spp.	Ausencia / 25 gr (n=5, c=0)	EN/ISO 6579
Escherichia coli B	5x10 <sup>2</sup> - 5x10 <sup>3</sup> UFC/gr	ISO 16649 partes -1 o 2
Glucoronidasa +	(n=5, c=2)	

\* Según reglamento (CE) 1441/2007 de la Comisión de 5 de Diciembre de 2007

**a) CRITERIOS FISICOQUÍMICOS**

Ph:	6 - 6,5	a <sub>w</sub> :	0,99 - 1
-----	---------	------------------	----------

**b) VALOR NUTRICIONAL (100g)**

Humedad:	59,30%	Proteína bruta:	17,10%
Materia grasa:	23,60%	Hidratos de carbono:	0%
Valor energético:	281 Kcal / 100 g		

**ENVASADO Y TRANSPORTE:**

- Presentación: Higienizado flow pack retractil y en cajas de cartón. Palets de 135 cajas (15 pisos x 9 cajas).
- Etiquetado: Según legislación vigente
- Transporte: En vehículos refrigerados en estado higiénico satisfactorio. Se debe respetar la estiba y el orden en el interior del vehículo. Mantener una temperatura ≤ -18°C

**DESTINACIÓN:**  
 HORECA: Hoteles, Restaurantes y Caterings

**INFORMACIÓN POR EL CONSUMIDOR:**  
 Este producto no contiene alérgenos ni OGM.  
 Cocinar completamente antes de su consumo. Una vez descongelado no volver a congelar.

**JAUME ARTIGAS CASELLAS, SA** - Pol.Ind. Pla del Mas - Ctra. Santpedor-Navarcles, km 0,5 - 08650 Sallent (Barcelona) Spain  
 Tel. (+34) 938 374 000 - Fax (+34) 938 374 003  
 Revisión: 3 (Marzo-2018)