

FAUSTINO Y JOSÉ DAMIÁN, S.L.**C.I.F. B-73.804.254**

<u>DIRECCIÓN:</u>	Vereda de la Ermita 96 30162-SANTA CRUZ-MURCIA																						
<u>REGISTRO SANITARIO:</u>	ES/10.16404/MU																						
<u>FICHA TÉCNICA DE:</u>	COSTILLAS DE CERDO BARBACOA CONG. S-55 DERIVADO CÁRNICO TRATADO POR CALOR Cod.3670																						
<u>FECHA CREACIÓN:</u>	MARZO-2019	REVISIÓN	26-12-24																				
<u>INGREDIENTES:</u>	Costillas de cerdo en su jugo (70%) [Costillas de cerdo (80%), agua, sal, azúcar, estabilizante (E-451), espesante (E-407), cebolla en polvo, ajo en polvo, humo líquido, conservador (E-262), pimienta negra, regulador de la acidez (E-331) y antioxidante (E-301)], salsa barbacoa (30%)[Tomate, azúcar, jarabe de glucosa-fructosa, vinagre de alcohol, almidón modificado de maíz, sal, colorante (E-150d), MOSTAZA , aroma de humo, estabilizantes (E-412, E-410, E-407), aroma, conservadores (E-211, E-202), especias]																						
<u>ALÉRGENOS:</u>	Contiene <u>MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS</u> [*]Puede contener trazas de HUEVO y derivados [*]Puede contener trazas de SULFITOS Y DIÓXIDO DE AZUFRE y derivados [*]Puede contener trazas de SOJA y derivados [*]Puede contener trazas de LACTEOS y derivados [*]Puede contener trazas de CACAHUETES y derivados [*]Puede contener gluten en una proporción < 20 ppm (gluten free)																						
<u>PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS</u>	<u>ACTIVIDAD DEL AGUA</u> 0,934 %	<u>pH</u> 6,32 un. de pH																					
<u>TRATAMIENTO TÉRMICO</u>																							
<u>OGM:</u>	El producto no contiene ni ha sido producido a partir de organismos modificados genéticamente.																						
<u>LEGISLACIÓN:</u>	<ul style="list-style-type: none">- Reglamento (CE) nº 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.- Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.- Reglamento (CE) nº 1333/2008 sobre aditivos alimentarios.- Reglamento (UE) nº 2023/915 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos.																						
<u>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</u> (VALORES MEDIOS POR 100 G)	<table><tr><th><u>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</u></th><th>0/100 g</th></tr><tr><td>Valor energético (KJ/Kcal/100g)</td><td>1033kJ/248 kcal</td></tr><tr><td>Grasas (g/100g):</td><td>16.3 g</td></tr><tr><td>De las cuales:</td><td></td></tr><tr><td>Ácidos grasos saturados(g/100g)</td><td>6.5 g</td></tr><tr><td>Hidratos de Carbono (g/100g)</td><td>6.7 g</td></tr><tr><td>De los cuales:</td><td></td></tr><tr><td>azúcares</td><td>4.2 g</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>18.5 g</td></tr><tr><td>Sal</td><td>1.5 g</td></tr></table>			<u>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</u>	0/100 g	Valor energético (KJ/Kcal/100g)	1033kJ/248 kcal	Grasas (g/100g):	16.3 g	De las cuales:		Ácidos grasos saturados(g/100g)	6.5 g	Hidratos de Carbono (g/100g)	6.7 g	De los cuales:		azúcares	4.2 g	Proteínas	18.5 g	Sal	1.5 g
<u>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</u>	0/100 g																						
Valor energético (KJ/Kcal/100g)	1033kJ/248 kcal																						
Grasas (g/100g):	16.3 g																						
De las cuales:																							
Ácidos grasos saturados(g/100g)	6.5 g																						
Hidratos de Carbono (g/100g)	6.7 g																						
De los cuales:																							
azúcares	4.2 g																						
Proteínas	18.5 g																						
Sal	1.5 g																						
<u>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</u>	Conservar a temperatura entre -18º C y -23ºC FECHA CADUCIDAD 18 meses (desde fecha de envasado)																						
<u>MODO DE EMPLEO</u>	RECOMENDADO: *Se recomienda tapar el costillar con un objeto apto para que se caliente y la salsa no se queme *Se recomienda descongelar previamente en refrigeración en su propio envase o en baño maría. HORNO: Precalentar el horno a 200ºC, retirar el envase de plástico y poner el costillar en un recipiente para horno en la bandeja a media altura y hornear durante 10-15 minutos a 200ºC (hasta que quede completamente caliente) MICROONDAS: Retirar el envase de plástico y poner el costillar en un recipiente apto para microondas y calentar a máxima potencia durante 5-7 minutos (hasta que quede completamente caliente)																						

<u>CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN</u>	Transportar a una temperatura entre -18º C y -23ºC
<u>PESO Y EMBALAJE</u>	<p>Cajas de 6 unidades de 550 gr aprox. cada unidad PALETS= 100 o 120 CAJAS dependiendo del cliente, peso por caja de 3.30kg aprox. Y palets de 330kg o 396kg neto aprox. Dependiendo del cliente</p>
<u>VARIOS FORMATOS:</u>	<p>Cada altura lleva 10 cajas, las alturas son variables, pueden ser desde 10 hasta 12. PESO VARIABLE.</p>

