

FAUSTINO Y JOSÉ DAMIÁN, S.L.

C.I.F. B-73.804.254

DIRECCIÓN:	Vereda de la Ermita 96 30162-SANTA CRUZ-MURCIA																						
REGISTRO SANITARIO:	ES/10.16404/MU																						
FICHA TÉCNICA DE:	COSTILLAS DE CERDO BARBACOA CONG. S-55 DERIVADO CÁRNICO TRATADO POR CALOR Cod.3670																						
FECHA CREACIÓN:	MARZO-2019	REVISIÓN	26-12-24																				
INGREDIENTES:	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]																						
ALÉRGENOS:	Contiene MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS [*]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)																						
PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS	ACTIVIDAD DEL AGUA	pH																					
	0,934 %	6,32 un. de pH																					
TRATAMIENTO TÉRMICO																							
OGM:	El producto no contiene ni ha sido producido a partir de organismos modificados genéticamente.																						
LEGISLACIÓN:	<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. 																						
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (VALORES MEDIOS POR 100 G)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">INFORMACIÓN NUTRICIONAL</th><th style="text-align: right;">0/100 g</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético (KJ/Kcal/100g)</td><td style="text-align: right;">1033kJ/248 kcal</td></tr> <tr> <td>Grasas (g/100g):</td><td style="text-align: right;">16.3 g</td></tr> <tr> <td> De las cuales:</td><td></td></tr> <tr> <td> Ácidos grasos saturados(g/100g)</td><td style="text-align: right;">6.5 g</td></tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono (g/100g)</td><td style="text-align: right;">6.7 g</td></tr> <tr> <td> De los cuales:</td><td></td></tr> <tr> <td> azúcares</td><td style="text-align: right;">4.2 g</td></tr> <tr> <td>Proteínas</td><td style="text-align: right;">18.5 g</td></tr> <tr> <td>Sal</td><td style="text-align: right;">1.5 g</td></tr> </tbody> </table>			INFORMACIÓN NUTRICIONAL	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
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	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																						
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Conservar a temperatura entre -18º C y -23ºC FECHA CADUCIDAD 18 meses (desde fecha de envasado)																						
MODO DE EMPLEO	<p>RECOMENDADO:</p> <ul style="list-style-type: none"> *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. <p>HORN: Precalentar el horno a 200°C, 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 200°C (hasta que quede completamente caliente)</p> <p>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)</p>																						

<u>CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN</u>	Transportar a una temperatura entre -18º C y -23ºC
<u>PESO Y EMBALAJE</u>	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
<u>VARIOS FORMATOS:</u>	Cada altura lleva 10 cajas, las alturas son variables, pueden ser desde 10 hasta 12. PESO VARIABLE.

