

## Pork Ribs Miel y Mostaza

IDG0163

rev 02

Julio 2024

página 1 de 3

*Costilla de cerdo cocinada a baja temperatura, con salsa de mostaza y miel y congelada*

### 1. INFORMACIÓN

ORIGEN: España  
ORIGEN M. PRIMA: España  
CALIBRE: 500 ± 15g  
TEMPERATURA: -18°C  
DECLARACIONES:



**INGREDIENTES:** Costillas de Cerdo (80%), salsa Miel y **Mostaza** (agua, azúcar, aromas, sal, almidón modificado, vinagre de alcohol, **mostaza** en grano, especias, espesante (goma xantana), corrector de acidez (ácido cítrico), conservador (sorbato potásico), extracto de aceite de curcuma, miel en polvo).

### 2. MEDIDAS



LARGO/ANCHO: Medidas aprox.



PESO: 500 ± 15g

### 3. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Conforme al reglamento nº 2073/2005 y posteriores modificaciones y de acuerdo con el plan del proveedor

Aerobios mesófilos:	<10 <sup>5</sup> ufc/g
Enterobacterias:	<10 <sup>2</sup> ufc/g
E. coli:	<10 <sup>2</sup> ufc/gr
<i>Listeria Monocytogenes</i> :	No detectado en 25 g

<i>Staphylococcus aureus</i> :	<10 <sup>2</sup> ufc/gr
Salmonella:	No detectado en 25 g
Clostridium sulfito reductores:	<10 <sup>2</sup> ufc/gr

4. PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS

pH:	
Cenizas:	
Humedad:	
Impurezas	Sin contusiones, huesos rotos ni manchas de sangre.
Metales:	Fe 3.5mm, NoFe 4.0mm, SS 5.5mm
Otros:	

Color:	Cobertura de salsa miel y mostaza en todos los lados de la costilla. Tonalidad amarilla
Sabor:	Típicas costillas de cerdo con salsa miel y mostaza. Típica salsa miel y mostaza.
Textura:	Parte magra: firme-grasa-blanda. Si el producto está bien cocinado, la carne debe desprenderse fácilmente del hueso. Parte ósea: dura.
Olor:	Típico de las costillas de cerdo con aroma típico de la salsa miel y mostaza.

5. VALORES NUTRICIONALES

Valores nutricionales (por 100gr de producto)



IONIZACIÓN: Producto no ionizado, conforme a la Directiva 2001-1097  
OGM: No requiere etiquetaje, conforme a la Directiva 1829/2003/CE y 1830/2003/CE

6. ALÉRGENOS

 CEREALES Y DER. GLUTEN	-	 CRUSTÁCEOS Y DERIVADOS	-
 HUEVOS Y DERIVADOS	-	 PESCADOS Y DERIVADOS	-
 CACAHUETES Y DERIVADOS	-	 SOJA Y DERIVADOS	-
 LECHE Y DERIVADOS	-	 FRUTOS DE CÁSCARA Y DERIV.	-
 APIO Y DERIVADOS	-	 MOSTAZA Y DERIVADOS	+
 SEMILLAS DE SÉSAMO Y DERIVADOS	-	 SULFITOS	-
 ALTRAMUCHES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCHES	-	 MOLUSCOS Y DERIVADOS	-

+ Contiene      - No Contiene      ? Puede contener trazas

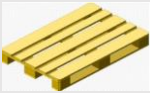
7. FORMATO

PRIMARIO:	Bolsa al vacío	
	Material:	SC200 + PP
	Peso:	19 g
SECUNDARIO:	Caja de cartón	
	Ud. Primarias:	10-12 bolsas/caja
	Dimensiones :	37,7x25,7x11,4 cm
	Peso Neto:	5 kg
	Peso Bruto:	5,2 kg

\*Dimensiones (altoxlargoxancho)

8. ETIQUETADO

IDIOMA CAJA:	ESP/PT/ENG/FR/IT
IDIOMA BOLSA:	ESP/PT
MARCA:	IDG

<div>PALETIZACIÓN:</div> <div></div> <div>EUROPALET</div>	Cajas Base:	9
	Cajas Fila:	16
	Peso Neto:	720 kg
	Peso Bruto:	748,8 kg
	Palet(LxWxH):	1200x800x150 mm
	Altura total:	2,0 m

EAN13	8436583860830
EAN14/128	(01)28436039221233(3103)XXXXXX(15)XXXXX X(10)XXXXX


9. CONSERVACIÓN


CONDICIONES	TEMPERATURA DE ALMACENAJE	VIDA ÚTIL
Congelado	-18°C	Producción + 18 meses
No volver a congelar después de descongelado		


10. POBLACIÓN SENSIBLE

Ver tabla de alérgenos

11. SUGERENCIAS E IDEAS DE EMPLEO

- 

**MICROONDAS:** Perforar el envase y calentar en el microondas a máxima potencia 8 min. Dejar reposar 1 min antes de servir.
- 

**BAÑO MARÍA:** Introducir el envase en un recipiente con agua a punto de hervir durante 10 min. Dejar reposar 1 min antes de servir.
- 

**HORNO:** Retirar el producto del envase. Introducir en el horno precalentado a 180-200 °C durante 20-25 min. Dejar reposar 1 min antes de servir.
- \*Tiempos aproximados, dependerá del equipo usado

12. INFORMACIÓN ADICIONAL

Industrial certificado con: BRC Food

Versión actual:

2

Motivos de revisión:

Actualización microbiología