

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

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

Pork Ribs Miel y Mostaza

IDG0163

rev 02

Julio 2024

página 2 de 3

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

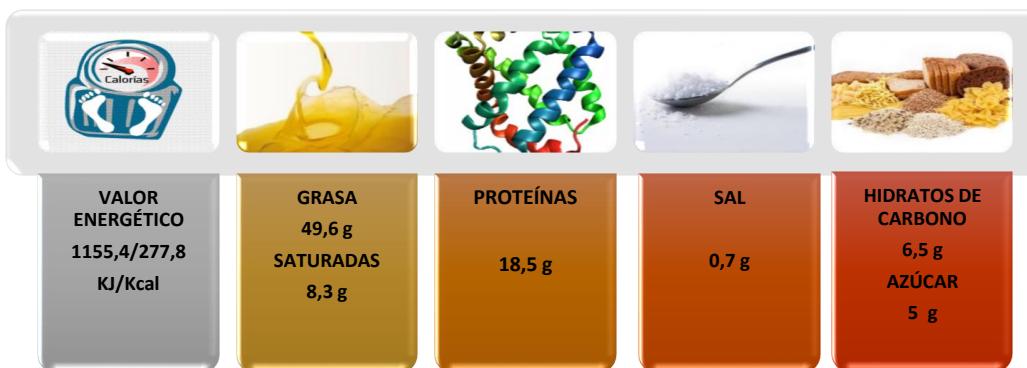
4. PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS

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	+
	SEMIILLAS DE SÉSAMO Y DERIVADOS	-		SULFITOS	-
	ALTRAMUCHES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES	-		MOLUSCOS Y DERIVADOS	-

+ Contiene

- No Contiene

? Puede contener trazas

Pork Ribs Miel y Mostaza

IDG0163

rev 02

Julio 2024

página 3 de 3

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

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)

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

8. ETIQUETADO

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

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

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