

**FICHAS TÉCNICAS**  
REV. 01 10/01/2025



<p><b>NOMBRE DE LA ELABORACIÓN</b></p>	<p><b>COSTILLAS DE TERNERA ANGUS BARBACOA</b></p>		
<p><b>DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)</b></p>			
<p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b></p>	<p>Color: Pardo Olor: Característico Sabor: Característico</p>		
<p><b>MARCA COMERCIAL</b></p>	<p>MESA Y YANTAR</p>		
<p><b>RGSEAA</b></p>	<p>26.013911/CO</p>		
<p><b>CERTIFICACIONES</b></p>	<p>PARQUE NATURAL DE ANDALUCÍA</p>		
	<p>IFS</p>		
<p><b>ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA PRINCIPAL (CARNE)</b></p>	<p>ESPAÑA</p>		
<p><b>CARACTERIZACIÓN SEGÚN NORMATIVA ESPAÑOLA</b></p>	<p>Grupo B: comidas preparadas con tratamiento térmico</p>		
<p><b>LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE</b></p>	<p>REGLAMENTO (CE) Nº 852/2004 24 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios REGLAMENTO (CE) Nº 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos.</p>		
<b>COMPOSICIÓN</b>			
<p><b>INGREDIENTES</b></p>	<p><b>CANTIDAD</b></p>	<p><b>CONSERVACIÓN</b></p>	
<p>Costillas de vacuno angus</p>	<p>86,15 %</p>	<p>Refrigeración (Tª ≤ 7°C)</p>	
<p>Base salsa barbacoa (Azúcar, tomate, almidón modificado, corrector de acidez E-330, sal, especias, colorante E-150 c, potenciador del sabor E-621, aromas, aroma de humo, conservador E-202 y E-211)</p>	<p>9 %</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Vinagre (contiene <b>sulfitos</b>)</p>	<p>3,75%</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Sal</p>	<p>0,85 %</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Pimienta negra molida</p>	<p>0,15 %</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Aroma de humo</p>	<p>0,1 %</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p><b>Tª DE MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE</b></p>	<p>Almacenar en refrigeración (0-4°C) Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo.</p>		
<p><b>ETAPAS RELEVANTES DE LA ELABORACIÓN</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparación de materia prima (Pelado y troceado de las materias primas)</li> <li>- Preparación del producto intermedio (mezclado de ingredientes en bolsa de vacío)</li> <li>- Preparación de producto final (horneado durante 12 horas a 80/90°C)</li> <li>- Abatimiento Tª 5-10°C / 1hora</li> <li>- Mantenimiento en refrigeración, Tª 0-4°C</li> <li>- Venta directa o distribución a otros comercios</li> </ul>		
<p><b>ALÉRGENOS</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>CONTENIDO EN PRODUCTO FINAL</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Sulfitos</b></p>		
<p><b>OMG</b></p>	<p>No contiene – No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones</p>		
<p><b>IRRADIACIÓN</b></p>	<p>No sometido - No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones</p>		
<p><b>DESTINO FINAL</b></p>	<p>Consumidor final – Otros establecimientos</p>		
<p><b>SISTEMA DE LOTEADO</b></p>	<p>Cinco dígitos. Nº de año y semana + producción de la semana. Por ejemplo: 18121 (Año 2018 Semana 12 primera producción de esta elaboración en la semana)</p>		
<p><b>CONSUMO PREFERENTE, CADUCIDAD</b></p>	<p>Producto pasteurizado. 150 días</p>		
<p><b>CONTROL DE METALES</b></p>	<p>Detector de metales</p>		

**FICHAS TÉCNICAS**  
**REV. 01 10/01/2025**



<b>ETIQUETADO</b>		Datos del fabricante, elaboración, ingredientes, valores nutricionales, lote, fecha de consumo preferente Adecuado a Reglamento (UE) 1169/2011		
<b>MODO DE EMPLEO</b>		Conservar en refrigeración hasta su consumo (T <sup>o</sup> 0-4°C) Alimento listo para el consumo Consumir preferentemente cocinado (En microondas calentar 2 minutos a 800 W)		
<b>PRESENTACIÓN</b>	<b>TIPO DE ENVASADO</b>	ENVASE (EMBALAJE DE 5 ENVASES POR CAJA)	Todos nuestros materiales de envasado cumplen con los criterios establecidos en los Rgts (CE) 1935/2004 y 10/2011	
	<b>MATERIAL</b>	Bolsas de vacío retráctil compuestas de poliamida y polietileno		
	<b>PESO NETO</b>	450 g		
<b>VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)</b>		VALOR ENERGÉTICO	715 kJ/171 kcal	
		GRASAS DE LAS CUALES SATURADAS	6,5 g 1,7 g	
		HIDRATOS DE CARBONO DE LOS CUALES AZÚCARES	3,3 g 2,7 g	
		PROTEÍNAS	25 g	
		SAL	5 g	
		<b>CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA</b>	Aw	0.904
	pH	5.95		
<b>CLASIFICACIÓN SEGÚN ANEXO I DEL RTO (CE) n°2073/2005 DE LA COMISIÓN/</b>		Categoría según criterios de seguridad alimentaria	1.3 Alimentos listos para el consumo que no pueden favorecer el desarrollo de L. monocytogenes, que no sean los destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales. Para los controles analíticos se establecerá un límite de <b>100 ufc/g</b> de Listeria monocytogenes durante su periodo de vida útil.	
		Según criterios de higiene de los procesos	-	
<b>CRITERIOS DE SEGURIDAD QUÍMICA</b>		Según Rgto 1333/2008	No contiene aditivos reseñados en el reglamento que no contengan los propios ingredientes	
		Según Rgto 2023/915	6.2 Melamina	
			6.2.1 Alimentos, excepto los productos preparados para lactantes, preparados de continuación (3) y preparados para niños de corta edad	
	Límite máximo (mg/kg)	<b>2,5</b>		