

**FICHAS TÉCNICAS**  
**REV. 03 10/06/2023**



<b>NOMBRE DE LA ELABORACIÓN</b>	<b>COSTILLAS BBQ</b>	
<b>DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)</b>		
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Color: Pardo Olor: Característico Sabor: Característico	
<b>MARCA COMERCIAL</b>	MESA Y YANTAR	
<b>RGSEAA</b>	26.013911/CO	
<b>CERTIFICACIONES</b>	PARQUE NATURAL DE ANDALUCÍA	
	IFS	
<b>ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA PRINCIPAL (CARNE)</b>	ESPAÑA	
<b>CARACTERIZACIÓN SEGÚN NORMATIVA ESPAÑOLA</b>	Grupo B: comidas preparadas con tratamiento térmico	
<b>LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE</b>	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.	
<b>COMPOSICIÓN</b>		
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>CONSERVACIÓN</b>
Costillas de cerdo	86,15 %	Refrigeración (Tª ≤ 7°C)
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)	9 %	Temperatura ambiente
Vinagre (contiene <b>sulfitos</b> )	3,75%	Temperatura ambiente
Sal	0,85 %	Temperatura ambiente
Pimienta negra molida	0,15 %	Temperatura ambiente
Aroma de humo	0,1 %	Temperatura ambiente
<b>Tª DE MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE</b>	Almacenar en refrigeración (0-4°C) Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo.	
<b>ETAPAS RELEVANTES DE LA ELABORACIÓN</b>	<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>	
<b>ALÉRGENOS</b>	<b>CONTENIDO EN PRODUCTO FINAL</b>	
<b>OMG</b>	<b>Sulfitos</b>	
<b>IRRADIACIÓN</b>	No contiene – No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones	
<b>DESTINO FINAL</b>	Consumidor final – Otros establecimientos	
<b>SISTEMA DE LOTEADO</b>	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)	
<b>CONSUMO PREFERENTE, CADUCIDAD</b>	Producto pasteurizado. 150 días	
<b>CONTROL DE METALES</b>	Detector de metales	

**FICHAS TÉCNICAS**  
**REV. 03 10/06/2023**



<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	756 kJ/181 kcal	
		GRASAS DE LAS CUALES SATURADAS	11 g 6 g	
		HIDRATOS DE CARBONO DE LOS CUALES AZÚCARES	3,32 g 2,68 g	
		PROTEÍNAS	17,1 g	
		SAL	5,2 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>	