

FICHAS TÉCNICAS
REV. 03 10/06/2023



NOMBRE DE LA ELABORACIÓN	COSTILLAS BBQ	
DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Pardo Olor: Característico Sabor: Característico	
MARCA COMERCIAL	MESA Y YANTAR	
RGSEAA	26.013911/CO	
CERTIFICACIONES	PARQUE NATURAL DE ANDALUCÍA	
	IFS	
ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA PRINCIPAL (CARNE)	ESPAÑA	
CARACTERIZACIÓN SEGÚN NORMATIVA ESPAÑOLA	Grupo B: comidas preparadas con tratamiento térmico	
LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE	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.	
COMPOSICIÓN		
INGREDIENTES	CANTIDAD	CONSERVACIÓN
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 sulfitos)	3,75%	Temperatura ambiente
Sal	0,85 %	Temperatura ambiente
Pimienta negra molida	0,15 %	Temperatura ambiente
Aroma de humo	0,1 %	Temperatura ambiente
Tª DE MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE	Almacenar en refrigeración (0-4°C) Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo.	
ETAPAS RELEVANTES DE LA ELABORACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - Preparación de materia prima (Pelado y troceado de las materias primas) - Preparación del producto intermedio (mezclado de ingredientes en bolsa de vacío) - Preparación de producto final (horneado durante 12 horas a 80/90°C) - Abatimiento Tª 5-10°C / 1hora - Mantenimiento en refrigeración, Tª 0-4°C - Venta directa o distribución a otros comercios 	
ALÉRGENOS	CONTENIDO EN PRODUCTO FINAL	
OMG	Sulfitos	
IRRADIACIÓN	No contiene – No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones	
DESTINO FINAL	Consumidor final – Otros establecimientos	
SISTEMA DE LOTEADO	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)	
CONSUMO PREFERENTE, CADUCIDAD	Producto pasteurizado. 150 días	
CONTROL DE METALES	Detector de metales	

FICHAS TÉCNICAS
REV. 03 10/06/2023



ETIQUETADO		Datos del fabricante, elaboración, ingredientes, valores nutricionales, lote, fecha de consumo preferente Adecuado a Reglamento (UE) 1169/2011	
MODO DE EMPLEO		Conservar en refrigeración hasta su consumo (T ^o 0-4°C) Alimento listo para el consumo Consumir preferentemente cocinado (En microondas calentar 2 minutos a 800 W)	
PRESENTACIÓN	TIPO DE ENVASADO	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
	MATERIAL	Bolsas de vacío retráctil compuestas de poliamida y polietileno	
	PESO NETO	450 g	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)		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
CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA		Aw	0.904
		pH	5.95
CLASIFICACIÓN SEGÚN ANEXO I DEL RTO (CE) n°2073/2005 DE LA COMISIÓN/		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 100 ufc/g de Listeria monocytogenes durante su periodo de vida útil.
		Según criterios de higiene de los procesos	-
CRITERIOS DE SEGURIDAD QUÍMICA		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)	2,5