

DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

Costilla de Cerdo Asada con Salsa Barbacoa

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Costilla de cerdo, envasada al vacío, con una deliciosa salsa barbacoa, pasteurizada. Producto ultracongelado.

LISTADO DE INGREDIENTES

Costilla de cerdo marinada (85%) (Costilla de cerdo, agua, fécula, sal y estabilizante (E-451i)), salsa barbacoa (15%) (Agua, azúcar, tomate concentrado, vinagre de alcohol, almidón modificado, sal, aroma de humo, colorante (E-150d), MOSTAZA, espesante (E-415), especias, cebolla, ajo y aroma). Puede contener trazas de GLUTEN, APIO, SOJA, HUEVO, LECHE, PESCADO, CRUSTÁCEOS, SULFITOS y MOLUSCOS

DESCRIPCIÓN DE INGREDIENTES PRINCIPALES

Costilla de cerdo

MODO DE PREPARACIÓN

Horno: Precalear el horno a 225°C. Retirar el envoltorio y colocar el producto congelado en la bandeja del horno a media altura. Calentar aproximadamente durante 20 minutos. Si se desea, se puede gratinar durante los 5 últimos minutos en la parte superior del horno.

Microondas: introducir el producto congelado, directamente con su envase de plástico en el microondas, agujereándolo con un tenedor. Calentar a máxima potencia (850w) durante 8 minutos.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

PARÁMETRO	COMPOSICIÓN MEDIA APROXIMADA POR 100 g	UNIDADES
Valor energético	636	kJ
Valor energético	152	kcal
Grasas	7,3	g
de la cuáles saturadas	2,8	g
Hidratos de Carbono	5,5	g
de los cuáles azúcares	0,9	g
Proteínas	16	g
Sal	0,71	g

Nota: Eventuales oscilaciones dependen de las características naturales del producto

INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS

Anexo II Reglamento CE 1169/2011	PRESENCIA EN EL PRODUCTO		PRESENCIA PLANTA DE ELABORACIÓN		POSIBILIDAD CONTAMINACIÓN CRUZADA
	Presencia / Ausencia	Ingrediente o Sustancia Afectada	Presencia / Ausencia	Ingrediente o Sustancia Afectada	Si o No y Nivel (Grado Bajo, Medio o Alto)
Cereales con gluten y productos derivados	Ausencia		Presencia	Harina y almidón de de trigo	Nivel bajo
Crustáceos y productos a base de crustáceos	Ausencia		Presencia	Crustáceos varios	Nivel bajo
Huevos y productos a base de huevos	Ausencia		Presencia	Huevo	Nivel bajo
Pescado y productos a base de pescado	Ausencia		Presencia	Pescados varios	Nivel bajo
Cacahuets y productos a base de cacahuets	Ausencia		Ausencia		No
Soja y productos a base de soja	Ausencia		Presencia	Soja	Nivel bajo
Leche y sus derivados (incluido lactosa)	Ausencia		Presencia	Leche, queso.	Nivel bajo
Frutos de cáscara y productos derivados	Ausencia		Ausencia		No
Apio y productos derivados	Ausencia		Presencia	Apio	Nivel bajo
Mostaza y productos derivados	Presencia	Mostaza	Presencia	Mostaza	No aplica
Gramos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	Ausencia		Ausencia		No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (concentración > 10 mg/kg ó 10 mg/l SO ₂)	Ausencia		Presencia	Aditivo	Nivel bajo
Altramuz y productos derivados	Ausencia		Ausencia		No
Moluscos y productos a base de moluscos	Ausencia		Presencia	Moluscos varios	Nivel bajo

Nota: Esta información sobre alérgenos se ajusta a nuestro actual conocimiento y saber, y está basada en la información recibida de nuestros proveedores; pero no debe ser interpretada como una garantía total de ausencia de alérgenos, debido a la remota posibilidad de contaminación cruzada en puntos de la cadena de suministro que están más allá de nuestro control

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CRITERIO	PARÁMETRO	NIVEL MÁXIMO ADMITIDO	NIVEL MÁXIMO ACONSEJABLE
Higiene en el proceso	<i>Escherichia Coli</i>	Máximo 10 ² ufc/g	10 ufc/g
Seguridad alimentaria	<i>Salmonella</i>	Ausencia ufc/25 g	No se aplica

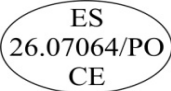
Criterios microbiológicos adoptados por el fabricante, basados en la Norma de Referencia Rto. (CE) 2073/2005 y Rto. (CE) 1441/2007, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

CATEGORÍA DE PRODUCTO	Producto Ultracongelado
POBLACIÓN DE DESTINO	Producto destinado a todos los consumidores en general, exceptuando aquellas personas que presenten alergias o intolerancias a algunos de sus ingredientes. El producto requiere de un tratamiento térmico completo previo a su consumo.
MODO DE CONSERVACIÓN	Producto Ultracongelado. Mantener a -18 °C (durante todo el proceso de conservación, almacenamiento, transporte, distribución y venta). Se recomienda no volver a congelar el producto una vez descongelado

CONSERVACIÓN EN EL HOGAR

En congeladores con estrellas

*** ó ****	Varios meses (puede ponerse la fecha de consumo preferente)
**	Un mes
*	Una semana
En el congelador del frigorífico	3 días
En el frigorífico	24 horas

SIGNIFICADO DE LOTE	Identificado con ocho dígitos, que hacen referencia a la orden de fabricación de un día concreto (L-XXXXXXXX)
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	24 meses desde la fecha de fabricación, indicada con la frase: <i>Consumir preferentemente antes del fin de: mes y año (00/00)</i>
DECLARACIÓN DE GMO's	El producto no entra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento 1829/03 (alimentos y piensos modificados genéticamente) por lo que no requiere etiquetado de GMO's
IRRADIACIÓN	NO
IDENTIFICACIÓN SANITARIA	

Esta ficha técnica está expuesta a modificaciones, impuestas por posibles variaciones en las características de las materias primas, formulación, reglamentación, etc. La información aquí descrita corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Los datos reflejados representan valores medios estadísticos y no deben ser considerados como garantía contractual. Esta versión reemplaza a las precedentes

CLAVO FOOD FACTORY	FICHA LOGÍSTICA DEL PRODUCTO		FT 01-177
			R:03 24/11/15
MARCA	CLAVO		
FORMATO	10 x 400 g		
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de PA/PP termosellada. Envasado al vacío		
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón ondulado.		
ENVASE TERCIARIO	Europalet de madera		
PALETIZACIÓN			
PESO NETO (CAJA)	4		Kg
CAJAS x FILA	9		Cajas
FILA x PALET	13		Filas
TOTAL DE CAJAS	117		Cajas
PESO NETO (PALET)	468		Kg

ELABORADO POR:	FECHA:	CONFORMIDAD CLIENTE:
DEPARTAMENTO CALIDAD CLAVO FOOD FACTORY S.A.		
<p><i>Este documento ha de ser remitido con la firma y verificación por parte del cliente, en el plazo no superior a 7 días. Transcurrido este plazo, se considerará la aceptación del mismo.</i></p>		

CLAVO FOOD FACTORY S.A.
Bemil s/nº 36650, Caldas de Reis (Pontevedra) - España
Telf: (+34) 986 53 90 30 Fax: (+34) 986 53 97 74