

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO**

Ref.: PAP 01
Fecha: FEB 2024
Ed. 02

DENOMINACIÓN COMERCIAL	0026AB/ COSTILLA IBERICA ADOBADA CURADA/COD. EAN 8436617063251																	
DEFINICIÓN	Costillar de cerdo ibérico que ha sufrido el proceso de curado, adicionada de sal y especias, que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.																	
COMPOSICIÓN	Costilla de cerdo ibérico, sal común, especias, azúcar, LACTOSA, antioxidantes (E-301) y conservador (E-250 Y E-252), potenciador de sabor (E-621).ALERGENOS: LACTOSA. Origen España																	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Listeria monocytogenes < 100 ufc/g Salmonella: No detectado en 25 gr.																	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO/QUÍMICAS	Nitritos < 150 ppm residuales < 250 ppm Cochinilla < 200 ppm desarrollo de Listeria monocytogenes)		Nitratos < 150 ppm Fosfatos < 5.000 ppm Aw < 0,92 (alimento no favorecedor de para el	Nitratos Glutamatos < 10.000 ppm														
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Aspecto: característico y típico del producto rojo intenso heterogéneo. La mayor parte de la grasa ha tomado tonalidades rojizas, siendo el resto blanco. Sabor: característico, intenso a pimentón, de intensidad media-alta y perdurabilidad alta. Olor: característico, cárnico y pimentón, de intensidad media y perdurabilidad media. Textura: firme.		Color:															
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	<table border="1"><tr><td>Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)</td><td>700/168</td></tr><tr><td>Grasas (g./100g.)</td><td>9.5</td></tr><tr><td>de las cuales saturadas (g./100g.)</td><td>3.9</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono (g./100g.)</td><td><0.5</td></tr><tr><td>de los cuales azúcares (g./100g.)</td><td><0.5</td></tr><tr><td>Proteínas (g./100g.)</td><td>19.7</td></tr><tr><td>Sal (g./100g.)</td><td>1.4</td></tr></table>	Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)	700/168	Grasas (g./100g.)	9.5	de las cuales saturadas (g./100g.)	3.9	Hidratos de carbono (g./100g.)	<0.5	de los cuales azúcares (g./100g.)	<0.5	Proteínas (g./100g.)	19.7	Sal (g./100g.)	1.4			
Valor energético (KJ/100 g.) / (Kcal/100 g.)	700/168																	
Grasas (g./100g.)	9.5																	
de las cuales saturadas (g./100g.)	3.9																	
Hidratos de carbono (g./100g.)	<0.5																	
de los cuales azúcares (g./100g.)	<0.5																	
Proteínas (g./100g.)	19.7																	
Sal (g./100g.)	1.4																	
TRATAMINETOS APLICADOS	Producto sometido a procesos de curación en su elaboración no sometido a tratamiento térmico.																	
ALÉRGENOS ALIMENTARIOS	LACTOSA																	
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	Vehículos isoterms.																	
DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE	Enteras o en medias piezas envasadas al vacío en cajas de 10 o 12 unidades.																	
ETIQUETADO	Etiquetado según Reglamento (UE) N° 1169/2011																	
FIJACIÓN DE LA VIDA UTIL DEL PRODUCTO	730 días.																	
INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR (CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN)	DESTINADO A SU CONSUMO POR PARTE DE LA POBLACION EN GENERAL EXCEPTO: PERSONAS A LAS QUE SE LES HAYA PROHIBIDO O DESACONSEJADO FACULTATIVAMENTE. Conservar en lugar fresco y seco. Al aire. Producto sometido a merma. Para ser consumido al corte. Una vez abierto conservar en lugar fresco y seco.																	
LEGISLACIÓN APLICABLE	Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Reglamento (CE) N° 1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) N° 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios. Reglamento (UE) n° 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión. Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.																	