

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO GENERAL CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT	
Denominación legal del producto / Legal name of the product	Costilla de cerdo Barbacoa (Código de venta: 1620 / 1620B) BBQ Ribs (Sales Code: 1620 / 1620B)
Denominación venta / Sales's name	Costilla de cerdo Barbacoa BBQ Ribs
Peso aproximado por unidad / Approximated weight per unit	550 gr aproximadamente por unidad (1-2 raciones) 550 gr approx. per unit (1-2 servings)
Categoría / Category	Precocinado Pre-cooked
Ingredientes / Ingredients	- Costillas de cerdo (88%), marinada barbacoa (8%) (aceite de girasol, aceite de girasol totalmente hidrogenado, tomate, especias, sal, jarabe de glucosa-fructosa, vinagre, aroma, aroma de humo) y sal. - Pork ribs (88%), barbecue marinade (8%) (sunflower oil, fully hydrogenated sunflower oil, tomato, spices, salt, glucose-fructose syrup, vinegar, aroma, smoke aroma) and salt.
Marca / Brand	Abuela Cándida / Anónimo Luxury Tapas /Anonymous
Formato de venta / Sales format	Bolsa con 1 costillar Bag with 1 ribs
Tipo de envase / Kind of tray	Bolsa de cocción impresa BOPA/PE ó bolsa de cocción transparente PA/PE Printed cooking bag BOPA/PE or transparent cooking bag PA/PE

PARÁMETRO FÍSICO-QUÍMICOS DEL PRODUCTO PHYSICAL PARAMETER-CHEMICALS OF THE PRODUCT	
pH	6.1
Actividad de agua / Water activity	0.914

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Color / Colour	Rojizo típico de la carne con salsa barbacoa Typical reddish meat with barbecue sauce
Olor / Odor	Típico a salsa barbacoa, sin olores anómalos Typical barbecue sauce, absence of anomalous odors
Sabor / Taste	Típico a salsa barbacoa, sin sabores anómalos Typical barbecue sauce, absence of anomalous flavors
Textura / Texture	Tierna tras la regeneración Tender after regeneration

PARÁMETROS NUTRICIONALES POR CADA 100 GRAMOS DE PRODUCTO NUTRITIONAL PARAMETERS FOR EVERY 100 GRAMS OF PRODUCT	
Valor Energético Calories	176 kcal / 735 kj
Grasas Total fat	10.9 g
Grasas saturadas Saturated fats	3.8 g
Hidratos de Carbono Total carbohydrates	1.4 g
Azúcares Sugars	0.41 g
Fibra Dietary fiber	1.1 g
Proteínas Protein	18.4 g
Sal Salt	1.71 g

ALÉRGENOS (según anexo V, RD 1245/2008) ALLERGENS (according to annex V, RD 1245/2008)	Forma parte del ingrediente It's part of the ingredient
Cereales que contengan gluten Cereals that contain gluten	
Crustáceos y productos derivados Crustaceans and derived products	
Huevos y productos derivados Eggs and products derived	
Pescado y productos derivados Fish and fish products	
Cacahuetes y productos derivados Peanuts and derived products	
Soja y derivados Soy and derivatives	
Leche y sus derivados (incluido la lactosa) Milk and its derivatives (including lactose)	
Frutos de cáscara Nuts	
Apio y productos derivados Celery and derived products	
Mostaza y productos derivados Mustard and derived products	
Granos de sésamo y productos derivados Sesame seeds and derived products	
Anhidrido sulfuroso y sulfitos Sulfur dioxide and sulfites	
Altramuces y productos derivados Lupins and derived products	
Moluscos y productos derivados Molluscs and derived products	

El producto **NO contiene alérgenos, NO** está elaborado a partir de **OGM'S** (Organismos genéticamente modificados)

The product **NOT contains allergens**, is **NOT** made from **GMOs** (Genetically modified organisms)

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS		
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100 ufc /g al final de la vida útil < 100 ufc /g end of shelf life	n = 5

**SISTEMAS DE TRATAMIENTO Y ENVASADO
SYSTEMS OF TREATMENT AND PACKAGING**

Carne envasada al vacío y cocinada en la misma bolsa a baja temperatura. Posteriormente congelada en abatidor.

Las condiciones definidas con anterioridad, son las que garantizan un plazo de consumo preferente de 2 años

Meat packed in vacuum and cooked in the same bag at low temperatures. Subsequently frozen in a blast chiller.

The previously defined conditions are those that guarantee a preferential consumption period of 2 years

**SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO
STORAGE SYSTEMS**

Mantenimiento en congelación entre -18 y -20 °C.

Freezing maintenance between -18 and -20 °C.

**SISTEMAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE
DISTRIBUTION AND TRANSPORTATION SYSTEMS**

Transportar como producto congelado, siempre por debajo de -18 °C.

Transport as frozen product, always below -18 °C.

**SISTEMAS DE REGENERACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN USO ESPERADO
SYSTEMS OF REGENERATION OF THE PRODUCT ACCORDING TO EXPECTED USE**

Descongelar previamente el producto a temperaturas de refrigeración (0-5°C). Sacar de la bolsa y hornear a 180-200°C durante 10-15 minutos. Por último sacar y emplatar, rociando las costillas con la salsa de cocción.

Defrost the product beforehand at refrigeration temperatures (0-5°C). Remove from the bag and roast in oven at 180-200°C for 10-15 minutes. Finally remove and plate, sprinkling the ribs with the cooking sauce.

ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS LOGISTIC SPECIFICATIONS				
PRODUCTO PRODUCT	GTIN13	GTIN14	PACKAGING	PALETIZACIÓN PALLETIZATION
Costilla de cerdo Barbacoa	8436597670579 (Bolsa impresa)	98436597670572 (Bolsa impresa)	8 bolsas / caja	8 cajas base x 13 cajas altura Total : 104 cajas (832 costillas) Atura total palet : 1'90 m Peso total palet : 500 kg
BBQ Ribs			8 bags / box	8 boxes per layer x 13 layers Total : 104 boxes (832 bbq ribs) Pallet total height : 1,90 m Pallet total weight : 500 kg
Costilla de cerdo Barbacoa	8436597670456 (Bolsa transparente)	98436597670459 (Bolsa transparente)	8 bolsas / caja	8 cajas base x 13 cajas altura Total : 104 cajas (832 costillas) Atura total palet : 1'90 m Peso total palet : 500 kg
BBQ Ribs			8 bags / box	8 boxes per layer x 13 layers Total : 104 boxes (832 bbq ribs) Pallet total height : 1,90 m Pallet total weight : 500 kg

LEGISLACIÓN APLICABLE APPLICABLE LEGISLATION
<p>R.D. 191/2011, sobre registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos.</p> <p>R.D. 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.</p> <p>Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los alimentos y posteriores modificaciones.</p> <p>Reglamento (CE) 2073/2005, de la comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y posteriores modificaciones.</p> <p>R.D. 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.</p> <p>Reglamento (CE) 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y posteriores modificaciones.</p> <p>Reglamento (CE) 1881/2006, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones.</p> <p>Reglamento (CE) 1333/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios; y posteriores modificaciones.</p> <p>Reglamento (CE) 41/2009, de la comisión, sobre la composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten; y posteriores modificaciones.</p> <p>R.D. 1334/1999 y R.D. 890/2011, sobre etiquetado, presentación y publicidad.</p> <p>Reglamento (UE) 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.</p>

Reglamento 1935/2004, sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
Reglamento 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

R.D. 191/2011, on general sanitary registry of alimentary companies and foods.

R.D. 3484/2000, which establishes hygiene standards for the preparation, distribution and trade of prepared foods.

Regulation (CE) 852/2004, of the European Parliament and of the Council of April 29, 2004, concerning food hygiene and subsequent modifications.

Regulation (CE) 2073/2005, of the commission of November 15, 2005, on the microbiological criteria applicable to food products and subsequent amendments.

R.D. 135/2010, of 12 February, repealing provisions regarding the microbiological criteria of food products.

Regulation (EC) 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority is created and procedures are set related to food safety and subsequent modifications.

Regulation (CE) 1881/2006, of December 19, 2006, by which the maximum content of certain contaminants in food products and subsequent modifications is established.

Regulation (EC) 1333/2008, of the European Parliament and of the Council, of December 16, 2008, on food additives; and subsequent modifications.

Regulation (EC) 41/2009, of the commission, on the composition and labeling of food products suitable for people with gluten intolerance; and subsequent modifications.

R.D. 1334/1999 and R.D. 890/2011, on labeling, presentation and advertising.

Regulation (EU) 1169/2011, of the European Parliament and of the Council, on the food information provided to the consumer.

Regulation 1935/2004, on materials and objects intended to come into contact with food.

Regulation 10/2011, on plastic materials and objects intended to come into contact with food.

Fecha de Aprobación : 28/Mayo/2021

Approval date: 28/Mayo/2021

VºBº Dirección

CEO:

Jose Manuel Huertas Muñoz

VºBº Responsable Calidad

Quality Manager:



Cristina Vivar Cano