

	FICHA TÉCNICA	Ed. 04-04-2024 Rev. 21
	Ribs BBQ	Página 1 de 3

Denominación reglamentaria	Plato preparado cocinado refrigerado. Costilla de cerdo en salsa barbacoa
Denominación comercial	Ribs BBQ
<p>Las Ribs BBQ son un plato tipo Tex Mex, que ha sido elaborado con costillas de cerdo, cocinado, envasado en atmosfera protectora y congelado siguiendo estrictas condiciones higiénicas.</p> <p><i>Para cumplir con el reglamento 852/2004, en todo el proceso de manipulación se sigue un sistema de APPCC el cual está especialmente concebido para garantizar la seguridad alimentaria.</i></p>	

Ingredientes
<p>Costilla de cerdo (85%), salsa barbacoa (15%) (ketchup (tomate, jarabe de glucosa, vinagre de alcohol, almidón modificado de maíz, azúcar, sal, estabilizantes (E-412, E-415 y E-410), acidulante (E-330), conservadores (E-202 y E-211) y aromas), cebolla, salsa de SOJA (Agua, SOJA desgrasada, harina de TRIGO, sal, potenciador del sabor (E621), vinagre de alcohol, colorante (E150c), extracto levadura, aroma especial), vinagre (vinagre de vino y antioxidante (E-220) (SULFITOS)), aceite de girasol, azúcar, agua, almidón modificado de maíz, harina de TRIGO y SOJA, estabilizantes (E-415), salsa smoke (agua, vinagre de alcohol, colorante (E-150d), sal, aroma de humo, pimienta blanca molida), salsa perrins (vinagre de malta (de CEBADA) (GLUTEN), vinagre de alcohol, melaza, azúcar, sal, ANCHOAS (PESCADO), extracto de tamarindo, cebolla, ajo, especias, saborizantes), ajo, pimentón, MOSTAZA, fondo de carne (Sal yodada, azúcar, maltodextrina, aroma, grasa de vacuno (7,2%), extracto de vacuno (1,9%), azúcar caramelizada, cebolla, acidulante (E-330), ajo, especias), sal y pimienta cayena.</p> <p>Puede contener crustáceos, huevo, cacahuets, leche, apio, frutos de cáscara y moluscos.</p>

Información sobre sustancias que causan alergia y/o intolerancia				
Sustancias o productos que causan alergias o intolerancia	Presente en producto		Posibilidad de contaminación cruzada (*)	
	SI	NO	SI	NO
Cereales que contiene gluten o derivados	X		X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X	X	
Huevos y productos a base de huevo		X	X	
Pescado y productos a base de pescado	X		X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X	X	
Soja y productos a base de soja	X		X	
Leche y sus derivados, incluida la lactosa		X	X	
Frutos de cáscara y productos derivados		X	X	
Apio y productos derivados		X	X	
Altramuces y productos derivados		X		X
Mostaza y productos derivados	X		X	
Sésamo y productos a base de sésamo		X		X
Sulfitos y anhídrido en concentración > 10 ppm SO ₂	X		X	
Moluscos y productos derivados		X	X	

(*) Presencia involuntaria, indica que existe peligro de contaminación cruzada en las instalaciones.

	FICHA TÉCNICA	Ed. 04-04-2024 Rev. 21
	Ribs BBQ	Página 2 de 3

OMG	El producto no contiene ningún ingrediente procedente de Organismos Modificados Genéticamente (OMG).
Productos irradiados	El producto no ha sido sometido a ningún tipo de radiación ionizante ni contiene ningún ingrediente irradiado.
Contaminantes	El producto cumple con la legislación vigente, <i>Reglamento (CE) 915/2023</i> .

Características organolépticas	
Olor	Característico de carne asada. Salsa con ligero olor ahumado.
Color:	Carne asada con salsa color marrón-granatoso.
Sabor:	Característico de carne asada. Salsa semi-dulce con ligero sabor ahumado.
Textura	n/a

Características físico - químicas	
ph	5,91
Aw	
Cuerpos extraños	Ausencia de cuerpos extraños (espinas, trozos de metal plásticos, vectores, etc.)

Información nutricional	Valores medios por:	100 g
	Valor energético	948,82kJ 226,62 kcal
	Grasas de las cuales saturadas	15,28 g 5,45 g
	Hidratos de carbono de los cuales azúcares	2,18 g 1,88 g
	Proteínas	17,99 g
	Sal	1,07 g

Características microbiológicas <i>Reglamento CE 2073/2005, Reglamento CE 1441/2007 y posteriores modificaciones</i>	Parámetro	Valor Umbral	Valor límite máximo
	Bacterias aerobias mesófilas	10 ⁴ ufc/g	10 ⁵ ufc/g
	Enterobacterias lactosa positivo	10 ¹ ufc/g	10 ² ufc/g
	Escherichia coli	Ausencia/g	Ausencia/g
	Stahylococcus aureus	10 ¹ ufc/g	10 ² ufc/g
	Listeria Monocytogenes	Ausencia/25 g*	
	Salmonella	Ausencia/25 g	
	* <100ufc/g en final de vida útil.		

	FICHA TÉCNICA	Ed. 04-04-2024 Rev. 21
	Ribs BBQ	Página 3 de 3

ENVASADO	
Envase primario	Bandeja GASTRONOM ½. (Bandeja de Polipropileno Alimentario sellada con film laminado multicapa poliéster/polipropileno).
Peso neto envase primario	2 kg (barqueta)
Unidades envase secundario (caja)	4 barquetas
Envase secundario	Caja cartón color marrón
Peso neto envase secundario	8 kg
Otros	Envasado en atmosfera protectora

Identificación y trazabilidad	
Referencia / Código EAN13 caja	8436035143443
Referencia / Código EAN13 unidad	8436035143443
Identificación del lote	En etiqueta 4 letras, la penúltima correlativa + dígitos numéricos a continuación En cumplimiento del reglamento 178/2002, Quick Chef dispone de un sistema de trazabilidad que permite reconstruir el historial de un producto en todas las etapas de producción, transformación y distribución. Cada unidad de consumo puede ser trazado a partir del lote de producción identificado en la etiqueta, permitiendo identificar los ingredientes, manipuladores, maquinaria y temperaturas durante el proceso.

Conservación	Mantener en refrigeración entre 0°C y 4°C.
Transporte	Correctas condiciones higiénicas del camión. Temperatura del transporte será entre 0°C y 4°C.
Vida útil	60 días a partir de la fecha de producción, en su envase original, sin perforar a temperatura de refrigeración, entre 0 y 4°C. Identificación fecha de caducidad en etiqueta (DD-MM-AAAA)
Vida útil secundaria	Una vez el producto abierto, conservar en refrigeración (entre 0 y 4°C) en un envase hermético durante máximo 48h. Una vez regenerado el producto se debe consumir en 24h.
Uso previsto	Apto para la alimentación de la población en general excepto personas alérgicas sensibles a los alérgenos declarados anteriormente. Este envase contiene entre 8 y 10 raciones.
Modo de empleo	Regenerar en envase original (100% vapor), durante 10 minutos a 100°C. Agitar la barqueta sin abrir para homogeneizar la salsa. Traspasar el producto a envase apto para calor seco, dorar al horno a 175°C (30% vapor) sin tapar durante 20min. o hasta alcanzar 75°C en centro producto. Servir al gusto.

	FICHA TÉCNICA	Ed. 04-04-2024 Rev. 21
	Ribs BBQ	Página 4 de 3