	FICHA TÉCNICA	Ed. 15-05-2024 Rev. 11
	Ribs miel y mostaza	Página 1 de 3

Denominación reglamentaria	Plato preparado cocinado refrigerado. Ribs miel y mostaza
Denominación comercial	Ribs miel y mostaza
<p>Las Ribs miel y mostaza es un plato preparado, que ha sido elaborado con carne de cerdo sobre una base de salsa de miel y mostaza, cocinado y envasado en atmosfera protectora 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 (80,7%), 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), MOSTAZA (4,6%) (agua, vinagre de alcohol, MOSTAZA, jarabe de glucosa, sal, almidón modificado de maíz, estabilizantes (E-412, E-415 y E-410), especias, acidulante (E-330), conservadores (E-202 y E-211) y aroma), azúcar moreno, zumo de piña (zumo de piña a partir de concentrado y vitamina C), vinagre (vinagre de vino y antioxidante (E-220) (SULFITOS)), base de carne (Sal yodada, azúcar, maltodextrina, extracto de levadura, grasa de palma, aroma, grasa de vacuno (2,3%), extracto de vacuno (2,1%), azúcar caramelizada, cebolla, acidulante (E-330), ajo, especias, extracto de levístico), vino de licor (vino blanco, alcohol vínico y caramelo de color (SULFITOS)), salsa de SOJA (agua, SOJA desgrasado, (12%), sal, TRIGO, jarabe de glucosa, SOJA (1%), alcohol, potenciador de sabor (E621, E635)), miel (0,5%), aceite de girasol, sal y pimienta negra.</p> <p>Puede contener crustáceos, huevo, leche, apio, pescado, cacahuetes, 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	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		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. 15-05-2024 Rev. 11
	Ribs miel y mostaza	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	Olor a cerdo y mostaza
Color:	Color miel
Sabor:	agridulce
Textura	Melosa

Información nutricional	Valores medios por:	100 g
	Valor energético	954,21 kJ 227,99 kcal
	Grasas de las cuales saturadas	14,29 g 5,17 g
	Hidratos de carbono de los cuales azúcares	5,56 g 4,53 g
	Proteínas	17,22 g
	Sal	1,34 g

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

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	
	Salmonella	Ausencia/25 g	

	FICHA TÉCNICA	Ed. 15-05-2024 Rev. 11
	Ribs miel y mostaza	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	8436035145089
Referencia / Código EAN13 unidad	8436035145089
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 o 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.