	COSTILLA CARNUDA IBÉRICA ADOBADA
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO	PREPARADO CARNICO
INGREDIENTES	- Costilla ibérica. - Aceite vegetal de colza y girasol. - Especias. - Sal. - Azúcar. - Antioxidante E-300.
ALÉRGENOS	- Sin alérgenos. Puede contener trazas de gluten, lactosa y proteína de soja.
PREPARACIÓN	La costilla de cerdo ibérico que proviene de la cámara de despiece, se adereza con los ingredientes antes mencionados. Este proceso se realiza a una Tª controlada<12ºC.
MAQUINARIA	No
CURACIÓN	No.
ENVASADO	El producto puede venderse a granel o envasado en pequeñas bandejas de poliexpan recubiertas de film alimentario (Termosellado).
ETIQUETADO	La etiqueta contiene la información obligatoria exigida por el Reglamento (UE) 1169/2011 del 25 de octubre de 2011. - Identificación de la empresa - Denominación comercial seguida de la referencia a las normas de calidad correspondientes a cada tipo de producto. - Lista de ingredientes. - Identificación de alérgenos. - Valor nutricional. - Consumir preferentemente. - Nº de lote - Marcado de identificación - Código de barras - Consumir cocinado
SISTEMA DE LOTEADO	Para la identificación de los lotes se emplea un código numérico de 7 dígitos. Código nº 1: Corresponde a un código interno (45) Código nº 2: Corresponde al año de fabricación.(yy) Código nº 3: Corresponde a la semana del año.(ss) Código nº 4: Corresponde al día de la semana de fabricación.(d)
COND. DE CONSERV. Y TRANSP.	Conservar entre 0-5ºC
CONSUMO PREFERENTE	15 días desde la fecha de fabricación.

MODO DE EMPLEO	Cocinar antes de consumir
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	Tabla I
VALORES NUTRICIONALES	Tabla II

TABLA I

Microbiología	**Valores permitidos**	**Método determinación**
Recuento aerobios	$<1.10^6$	ISO 4833, 16649 y 6579 Reglamento CE 1441/2007
E.Coli	$<5.10^3$	
Salmonella	Ausencia en 10g	

TABLA II

Información nutricional por 100 g de producto	
Valor energético	340,3 Kcal / 1420,4 KJ
Grasas	29,9g
de las cuales ác.grasos saturados	10,2g
Hidratos de carbono	1,0g
de los cuales azúcares	0,56g
Proteinas	18,4g
Sal	0,3g