

CULINARIA SYSTEM, S.L.
Ctra. Rebate Km. 10.5 (CV. 952)
C.P. 03190 Pilar de la Horadada (Alicante)
RGSEAA: 26.020046/A

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO.
SALSA BARBACOA COSTILLA CERDO Ingredientes: caldo de cerdo, salsa barbacoa (tomate, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, vinagre de alcohol, agua, sal, almidón de maíz, aroma de humo, cebolla, extracto de <u>cebada</u> , Estabilizante; E415, Conservador; E202, colorante; caramelo de sulfato amónico), bebida refrescante aromatizada (agua carbonatada, colorante E150d, edulcorante: ciclamato sódico, acesulfamo K y aspartamo, acidulante ácido fosfórico, aromas naturales, aroma de cafeína, corrector de acidez: citrato de sodio), ketchup (tomate, jarabe de glucosa y fructosa, vinagre de alcohol, azúcar, sal, almidón modificado, estabilizante E415 y E412, conservador; E202), <u>mostaza</u> (mostaza, vinagre de alcohol, sal, ácido cítrico, E224, vinagre de malta (<u>cebada</u>), harina de <u>trigo</u> , azúcar, miel, especias (<u>apio</u> y <u>mostaza</u>), <u>mantequilla</u> (nata de <u>leche</u> y fermentos lácticos), azúcar y alcohol (centeno, maíz y <u>cebada</u>).
DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO.
Recepción materia prima y material envasado Almacenamiento materia prima y material de envasado Preparación de ingredientes Almacenamiento en refrigeración Envasado Tratamiento térmico Enfriamiento Corte en porciones/envasado Ultracongelación Encajado Almacenamiento en congelación Expedición y transporte
ENVASADO Y PRESENTACIÓN
Bolsa al vacío PET en caja de cartón
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN
Temperatura de congelación inferior a -18°C
CONDICIONES DE TRANSPORTE
Temperatura de congelación inferior a -18°C
POBLACIÓN DE DESTINO
Población en general. Excepto alérgicos a ver declaración alérgenos.
MODO DE EMPLEO
descongelar en frigorífico durante 24 horas. Cocinar asegurando que la temperatura en el producto sea superior a 70°C. Una vez descongelado no volver a congelar.
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE
1 año
PARÁMETROS ANALÍTICOS
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Color: característico Olor: característico Sabor: característico CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS -Aerobios mesófilos <10⁵ ufc/g -S. aureus <10² ufc/g -Salmonella: Ausencia/25 g -Mohos/Levaduras < 5x10² ufc/g -Listeria monocytogenes: Ausencia/25 g

CULINARIA SYSTEM, S.L.
Ctra. Rebate Km. 10.5 (CV. 952)
C.P. 03190 Pilar de la Horadada (Alicante)
RGSEAA: 26.020046/A

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

- Coliformes totales $<10^2$ ufc/g
- E. coli: $<10^2$ ufc/g
- Clostridium sulfito reductores: <10 ufc/g

- **INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR UNID**

Valor energético 697 KJ / 164 Kcal
 Grasas: 0 g
 De las cuales saturadas: 0 g
 Hidratos de carbono: 40 g
 De los cuales azúcares: 31.0 g
 Proteínas: 1.0 g
 Sal: 2.10 g

DECLARACIONES ADICIONALES

1. Declaración de Alérgenos:

	SI	NO	OBSERVACIONES
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas	X		
CRUSTACEOS y productos a base de crustáceos		X	
PESCADO y productos a base de pescado		X	
HUEVOS y productos a base de huevo		X	
CACAHUETE y productos a base de cacahuete		X	
SOJA y productos a base de soja		X	
LECHE DE VACA y sus derivados (incluida lactosa)	X		
FRUTOS DE CASCARA: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, castaña de Pará, pistachos, nueces Macadamia y nueces de Australia		X	
APIO y productos derivados	X		
MOSTAZA y productos derivados	X		
GRANOS DE SESAMO y productos a base de granos de sésamo		X	
ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂		X	
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X	
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X	

2. OGM: Este producto NO contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente

LEGISLACIÓN APLICABLE

- Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de Febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en productos destinados a la alimentación humana o animal.
- Reglamento (CE) no 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- Real decreto 140/2003 criterios sanitarios de la calidad de agua de consumo humano
- Reglamento (CE) 852/2004 higiene de los productos alimenticios
- Reglamento (UE) 1169/2011 información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (UE) nº 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos



CULINARIA SYSTEM, S.L.
Ctra. Rebate Km. 10.5 (CV. 952)
C.P. 03190 Pilar de la Horadada (Alicante)
RGSEAA: 26.020046/A

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO