

COSTILLAR BBQ

REFERENCIA: PRO00513

CLASIFICACIÓN

PREMIUM

INGREDIENTES

Costillar de cerdo (84%), agua, miel, tomate doble concentrado, whisky, vinagre de manzana, azúcar moreno, cebolla, sal, pimienta negra, cayena

PROCESO TÉRMICO

Elaboración salsa y cocción a Tª > 65°C 25 minutos
Envasado en bolsa de vacío de cocción
Cocción a Tª > a 65°C durante 12 horas
Abatimiento a Tª < 3°C durante menos de 90 minutos
Almacenamiento en cámara a 2°C

VALORES NUTRICIONALES POR 100g

Valor energético (Kcal):	262,74
Valor energético (KJ):	1099,30
Grasas:	20,74
de las cuales saturadas:	8,13
Hidratos de carbono:	3,89
de los cuales azúcares:	3,56
Fibra:	0,03
Proteínas:	15,11
Sal:	0,22

1) Si se utiliza en la misma línea de producción o en la misma planta. Este establecimiento lleva a cabo todas las medidas a su alcance para evitar contaminaciones cruzadas en sus productos (elaboraciones separadas en el tiempo, limpieza y desinfección de superficies antes y después de la elaboración de los distintos productos, recipientes herméticos para el almacenamiento separado de los mismos, identificación, etc.). Aun así, debido al diseño y dimensiones de nuestra zona de elaboración no podemos disponer de líneas de trabajo separadas y por consiguiente no podemos garantizar la total ausencia de trazas de sustancias o productos que puedan causar alergias o intolerancias procedentes de otros productos manipulados en nuestro establecimiento.



REGENERACIÓN

Atemperar en baño maría (10 minutos) o microondas (2 minutos), glasear con la salsa y hornear hasta caramelizar la salsa (200°C - 10 minutos)

ALÉRGENOS

Sin alérgenos

CONSERVACIÓN

Bolsa de vacío retráctil
Mantener a temperatura < a 4°C

IDENTIFICACIÓN DE LOTE

NºNºAAAAMMDD
Número, año, mes, día de elaboración

CARACTERIZACIÓN

Alimento listo para el consumo, que favorece el desarrollo de Listeria monocytogenes
Aw: 0,974 pH: 5,20

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Enterobacterias <10 UFC/g; Listeria monocytogenes <100g UFC/g; Aerobios a 30°C <10000 UFC/g; Staphilococos <10 UFC/g; Salmonella ausencia/25g; Escherichia coli ausencia

FORMATO

Bolsa de vacío retráctil - 300g o 600g

USO ESPERADO DEL CONSUMIDOR

Indicado para personas de cualquier edad o condición siempre y cuando no sean alérgicos a ninguno de los componentes declarados en el etiquetado.

Una vez abierto, consumir en 48 horas.

DESTINO

Profesionales (bares, catering, etc.), particulares