



TIRA COSTILLA ADOBADA

INFORMACIÓN TÉCNICA

PRODUCTO:	Tira de costilla de cerdo
CÓDIGO:	11950
CATEGORÍA:	Costilla de cerdo fresca adobada
Tª CONSERVACIÓN:	Entre 0 y 5º C
CADUCIDAD:	30 días
FORMATO:	Formato propio de la costilla del chuletero
PESO:	1-1,3kg
PRESENTACIÓN:	Envasado al vacío en envase de plástico retráctil (PA/PE)



INGREDIENTES

Tira de costilla de cerdo, agua, sal, dextrosa, antioxidantes (E-331, E-301), aceite de girasol, pimentón, especias, conservador (E-250).

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Valor
Aerobios mesófilos	<1 E + 05
Enterobacterias	Ausencia
Eschericia coli	Ausencia
Salmonella-shigella	Ausencia/25 g
Staphylococcus aureus	Ausencia
Listeria monocytogenes	Ausencia /25g
Mohos y levaduras	< 1 E+0,4

VALOR NUTRICIONAL

	Valor
Grasas	20,31%
Ácidos grasos saturados	34,62%
Hidratos de carbono	3,00%
Azúcares	<0,1
Proteínas	16,21%
Sal	0,43%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color, olor, sabor y textura típicos del producto

EMPAQUETADO

Material:	Caja de cartón
Unidades / Caja:	7
Dimensiones:	500 x 220 x 210
Peso :	7-9kg

PALETIZACIÓN

Tipo de palet:	EUROPEO 80 X 120
Nº Cajas / palet:	42
Nº pisos:	6
Nº Cajas / piso:	7
Kg:	294-378

INFORMACIÓN EAN

Código EAN artículo:	8428014109502
EAN caja:	8428014119501

TRANSPORTE

En vehículos frigoríficos autorizados a Tª < 5ºC

USO ESPERADO DEL PRODUCTO

Consumo del producto tras loncheo y tratamiento térmico.

Emisor: Dpto Calidad
Fecha: 14/06/2013



Cod: FT_11950

pag 1 de 2

Rev: 14/06/2013

TIRA COSTILLA ADOBADA

DETALLE PACKAGING



Una tira de costilla envasada al vacío en envase retráctil

ETIQUETADO



GranCheff
Tira de Costilla Adobada

TIRA DE COSTILLA DE CERDO COCIDA
Barbecued strips of pork ribs

GranCheff
Tira de Costilla Barbecoada



GranCheff
Tira de Costilla Barbecoada

¡Lévelo antes de cocinar!

Microwaves 6-10 min
Microwave: 6-10 min

Horneo 10-15 min
Oven: 10-15 min

Bufo marino 7 min
Bake/marinate: 7 min



Modo de empleo, preparation directions.
Secar del envase y colocar en un plato con su galletita.
Remove it from the pack and place it on a plate with its jelly.

Microwaves: El producto se puede calentar con el envase, 6-10 minutos a 800 W.
Microwaves: The product can be heated inside its pack, from 6 (800 W) for 6-10 minutes.

Horneo: Calentar 15-20 minutos a 230°C.
Oven: Heat it (230 °C) for 15-20 min.

Bufo marino: Calentar el producto con el envase unos 7 minutos.
Bake/marinate: Heat it inside its pack for approximately 7 minutes.

Sugerencia de preparación, serving suggestions.
Si se desea, hornear 5-10 minutos. Emplatar y acompañar al gusto.
If desired, bake for 5-10 minutes. Place on a plate and serve with your preferred garnish.

Ingredientes
 Tira de costilla de cerdo, agua, sal, azúcar (E-150), anticorrosivos (E-151, E-152), potenciador del sabor (E-621), especias, conservador (E-202), estabilizante del color barbacoda (E-160), tomate, jarabe de glucosa, azúcar, vinagre de alcohol, sal, almidón modificado de maíz, aromas (contiene paprika con glutamato), conservador (E-202) y emulsionante (E-150).

Ingredientes
 Strip of pork ribs, water, salt, stabilizer (E-151), anticorrosives (E-151, E-152), flavor enhancer (E-621), spices, preservative (E-202), color stabilizer barbacoda (E-160), glucose syrup, sugar, vinegar, salt, modified corn starch, flavors (contains paprika with glutamate), preservative (E-202) and emulsifier (E-150).

GranCheff

Embotits Cumill SA
 c/ Sant Lluc de Nou Barris, 11
 Pob. Mollet
 (Ba. Gran Via, Barcelona)
 Tel. 434 95 089 20 29
 Fax 434 95 086 74 01
www.embotitscumill.es

INFORMACIÓN NUTRICIONAL
NUTRITIONAL VALUE

	Por 100 g
Valor energético - Energy value	61 kcal 252 kJ
Grasas - Fat	2,18 g
de las que saturadas - Saturated fatty acids	0,47 g
Hidratos de Carbono - Carbohydrate	12,43 g
de los que son azúcares - Sugars	0,21 g
Proteínas - Protein	11,59 g
Sodio (Na) - Sodium	3,26 g
Alcohol (Etanol) - Ethanol	0,70 g