

COSTILLA ADOBADA



DESCRIPCIÓN ORGANOLEPTICA			
Descripción del producto y aspecto :	Costilla procedente de cerdo blanco de primera calidad. Mayoritariamente se sacrifican cerdos grandes que ya tienen el nivel de grasa adecuado, evitando así un exceso de destilación, por tanto los magros resultan de excelente calidad. La costilla se arregla quitando las zonas ensangrentadas y eliminando el esternón, se parte el costillar en 3 tiras, presentando una y media por bolsa. Color rojo característico del pimentón. Olor típico a adobo con pimentón.		
Tamaño y presentación del paquete:	Bolsa al vacío impresa de 20x40x11,5 cms. aproximadamente, con un peso aproximado de 1,3 Kgs. por paquete, perfectamente etiquetado con ingredientes, lote, fecha de consumo preferente y forma de conservación. Las cajas llevan los paquetes necesarios para dar un peso de 8 kgs. La caja contiene 6 paquetes.		
Especialidades	Especialmente para segundos platos y para complementar otros. También es ideal para asar al horno y para barbacoas.		
CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS			
Grasa	Máximo 45 %	Porcentaje máximo en analítica	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			
	Mínimo	Máximo	
Colonias aerobias mesofilas/g:	m=5x10 ⁵	M=5x10 ⁶	m: valor límite por debajo del cual todos los valores se consideran conformes
Escherichia Coli/g :	m=50	M=5x10 ²	M: valor límite por encima del cual todos los valores se consideran no conformes
Salmonella :	ausencia/25g		c : N° de unidades de muestreo comprendidos entre m y M
Sigella :			n : N° de unidades analizadas.
Staphylococcus/g:	m=50	M=5x10 ²	
Anaerobios sulfirreductores:	m=10	M=10 ²	
Coliformes totales:	UFC/g		
ETIQUETADO - ENVASADO			
Ingredientes:	Costilla de cerdo, sal, pimentón, ajo y orégano.		
Información obligatoria:	Bolsas de 1,3 Kgs. aprox. envasadas al vacío para su protección y buena presentación. Conservar a temperatura no superior a -18 ° C		
Otros:	Todos los paquetes llevan N° de lote, fecha de consumo preferente. Todas las cajas llevan fecha de congelación, n° de lote y fecha de consumo preferente.		
TRANSPORTE			
Todas las cajas viajarán sobre palets en vehículos de transporte frigorífico, para no romper la cadena de frío.			