

 Cien Fuegos GASTRONOMÍA	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PRODUCT DATASHEET SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO		COD: 1631 FECHA-DATE-DATA: 13/03/2025 Rev. 02	
DENOMINACIÓN NAME DENOMINAZIONE	COSTILLA DE VACUNO A BAJA TEMPERATURA SLOW BRAISED BEEF SHORT RIBS COSTINA DI MANZO COTTE A BASSA TEMPERATURA (BIANCOSTATO CBT)			
FORMATO DE VENTA SALES FORMAT FORMATO DI VENDITA	6 bolsas por caja. Bolsa retráctil de cocción transparente. 6 bags per box. Transparent cooking shrink bag. 6 sacchetti per cartone. Busta termoretraibile da cucina trasparente.			
PESO APROXIMADO POR ENVASE APPROXIMATE WEIGHT PER SALES UNIT PESO APPROSSIMATIVO PER SACCHETTO	±550 g (venta a peso variable / sale at variable weight / vendita a peso variabile)			
CATEGORÍA CATEGORY CATEGORIA	Precocinado Pre-cooked Precotto	MARCA BRAND MARCA	Sin marca No brand No marche	
INGREDIENTES INGREDIENTS INGREDIENTI	Costilla de añejo 99% y sal. Origen de la carne: España; Edad: 18-24 meses Beef short rib 99% and salt. Meat origin: Spain; Age: 18-24 months Costina di bovino 99% e sale. Origine della carne: Spagna; Età: 18-24 mesi			
ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011) ALLERGENS (EU Regulation 1169/2011) ALLERGENI (Regolamento UE 1169/2011)	No contiene alérgenos. The product does not contain allergens. Non contiene allergeni.			
OMG GMO OGM	No está elaborado a partir de ingredientes modificados genéticamente. The product is not made from genetically modified ingredients. Non è composto da ingredienti geneticamente modificati.			
POBLACIÓN VULNERABLE VULNERABLE POPULATION POPOLAZIONE VULNERABILE	Apto para toda la población excepto para personas alérgicas a alguno de los ingredientes indicados. Suitable for the entire population except for people allergic to any of the indicated ingredients. Adatto a tutta la popolazione ad eccezione delle persone allergiche ad uno qualsiasi degli ingredienti indicati.			

MODO DE EMPLEO SEGÚN USO ESPERADO	1-Descongelar previamente el producto a temperaturas de refrigeración (0°C-4°C). 2-Dorar durante 15-20 minutos a 180°C-200°C en el horno previamente precalentado. Se recomienda cubrir con nuestro fondo de carne mezclado con un mix de especias a base de pimienta negra, sal, ajo, cebolla en polvo, hierbas aromáticas y azúcar moreno. 3-Retirar del horno y servir. Una vez descongelado, no volver a congelar. Sin abrir el envase, el producto se puede mantener en refrigeración (0°C-4°C) durante 3 meses.
INSTRUCTIONS FOR USE ACCORDING TO EXPECTED USE	1-Thaw previously at refrigerated temperatures (0°C-4°C). 2-Brown for 15-20 minutes at 180°C-200°C in the preheated oven. It is recommended to cover with our meat stock mixed with a mix of spices based on black pepper, salt, garlic and onion powder; aromatic herbs and brown sugar. 3-Remove from oven and serve. Once thawed, do not refreeze. Without opening the packaging, the product can be kept refrigerated (0°C-4°C) for 3 months.
COME USARE SECONDO L'USO PREVISTO	1-Scongellare preventivamente a temperatura di refrigerazione (0°C-4°C). 2-Dorare 15-20 minuti a 180°C-200°C nel forno pre-riscaldato. Si consiglia di coprire con il nostro fondo bruno mescolato con a mix di spezie a base di pepe nero, sale, aglio, cipolla in polvere, erbe aromatiche e zucchero di canna. 3-Togliere dal forno e servire. Una volta scongelato, non ricongelare. Senza aprire il sacchetto, il prodotto può essere conservato in frigorifero (0°C-4°C) per 3 mesi.

FABRICACIÓN	Carne envasada en bolsa retráctil de cocción y cocinada a baja temperatura. Posteriormente se congela rápidamente.
MANUFACTURING PRODUZIONE	The meat is packed in shrink cooking bag and cooked at low temperatures. Subsequently, bags are quickly frozen. Carne confezionata in sacchetto da cucina termoretraibile e cotta a bassa temperatura. Successivamente viene congelato rapidamente.

CADUCIDAD USE BY SCADENZA	Consumo preferente de 2 años Minimum durability of 2 years Consumo preferenziale di 2 anni	ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE STORAGE AND TRANSPORT STOCCAGGIO E TRASPORTO	≤ -18°C
PARÁMETROS FÍSICO- QUÍMICOS PHYSICO-CHEMICAL PARAMETERS PARAMETRI FISICOCHIMICI	pH = 6,5 Aw = 0,939	ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS SPECIFICHE MICROBIOLOGICO	Listeria monocytogenes (n = 5) No detectado en 25 g Not detected in 25 g Non rilevabile in 25 g
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		INFORMACIÓN NUTRICIONAL* NUTRITION DECLARATION* INFORMAZIONI NUTRIZIONALI*	/100 G
Color	Característico de una costilla de vacuno cocinada. Ausencia de colores extraños.	Valor energético Energy Valore energetico	1458 kJ / 352 kcal
Colour	Characteristic of cooked beef short rib. Absence of abnormal colors.	Grasas Fat Grassi	31 g
Colore	Caratteristico de una costina di manzo cotta. Assenza di colori estranei	de las cuales: of which di cui	
Olor	Característico de la carne de vacuno. Ausencia de olores extraños.	ácidos grasos saturados saturates, acidi grassi saturi	13 g
Smell	Characteristic of beef meat. Absence of abnormal smells.	Hidratos de carbono Carbohydrate Carboidrati	0 g
Odore	Caratteristico de una costina di manzo cotta.. Assenza di odori estranei	de los cuales: of which di cui	
Sabor	Característico de la carne de vacuno. Ausencia de sabores extraños.	azúcares sugars, zuccheri	0 g
Taste	Characteristic of beef meat. Absence of abnormal		

Gusto	<i>taste.</i> <i>Caratteristico de una costina di manzo cotta..</i> <i>Assenza di sapori estranei</i>	Fibra alimentaria <i>Fibre</i> <i>Fibra alimentare</i>	0 g
Textura	Tierna y jugosa.	Proteínas <i>Protein</i> <i>Proteine</i>	18 g
Texture	<i>Tender and juicy meat.</i>		
Struttura	<i>Tenera e succosa.</i>	Sal <i>Salt</i> <i>Sale</i>	0.95 g
*Valores obtenidos por análisis nutricional *Values obtained by nutritional analysis *Valori ottenuti mediante analisi nutrizionale			

ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS LOGISTIC SPECIFICATIONS		GTIN13	GTIN14 / GS1-128
CÓDIGO 1631 CODE 1631 CODICE 1631	6 bolsas por caja <i>6 bags per box</i> <i>6 sacchetti per cartone</i> 8 cajas de base x 13 cajas de altura <i>8 boxes per layer x 13 layers</i> <i>8 cartoni base x 13 cartoni altezza</i> TOTAL: 104 cajas (624 bolsas) <i>TOTAL: 104 boxes (624 bags)</i> <i>TOTALE: 104 cartoni (624 sacchetti)</i> Altura del pallet: 1,90 m <i>Pallet height: 1,90 m</i> <i>Altezza del pallet: 1,90 m</i> Peso del pallet: 440 kg <i>Pallet weight: 440 kg</i> <i>Peso pallet: 440 kg</i>	2000462+P1P2P3P4P5+DC <i>2000462+W1W2W3W4W5+CD</i> <i>2000462+P1P2P3P4P5+DC</i> P: Peso DG: Dígito de control W: Weight CD: Control digit P: Peso CC: Cifra di controllo	98436597672156 (01)GTIN14(15)AAMMDD(3103)P(10)Lote (01)GTIN14(15)YYMMDD(3103)W(10)Batch (01)GTIN14(15)AAMMGG(3103)P(10)Lotto AAMMDD: Fecha consumo preferente YYMMDD: Best before date AAMMGG: Periodo di consumo preferenziale

LEGISLACIÓN APLICABLE APPLICABLE LEGISLATION LEGISLAZIONE APPLICABILE
Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español; y posteriores modificaciones. R.D. 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas; y posteriores modificaciones. Reglamento (CE) 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y posteriores modificaciones; y posteriores modificaciones. Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro, y posteriores modificaciones. Reglamento (CE) no 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente; y posteriores modificaciones. Reglamento (CE) no 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE; y posteriores modificaciones. Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los alimentos; y posteriores modificaciones. Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal; y posteriores modificaciones. Reglamento 854/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano; y posteriores modificaciones. Reglamento 1935/2004, sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos; y posteriores modificaciones. 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 alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo y ANEXOS asociados; y posteriores modificaciones. Reglamento (CE) 2073/2005, de la comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios; y posteriores modificaciones. Reglamento (CE) 1333/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios; y posteriores modificaciones. REAL DECRETO 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo; y posteriores modificaciones. Reglamento 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.; y posteriores modificaciones. Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición; y posteriores modificaciones. R.D. 191/2011, sobre registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos; y posteriores modificaciones. Reglamento (UE) 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor; y posteriores modificaciones. REGLAMENTO (UE) 2023/915 DE LA COMISIÓN DE 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1881/2006, y posteriores modificaciones

Decree 2484/1967, of September 21, approving the text of the Spanish Food Code; and subsequent modifications.

R.D. 3484/2000, which establishes hygiene standards for the preparation, distribution and trade of prepared meals; and subsequent modifications.

Regulation (CE) 178/2002, of the European Parliament and of the Council of January 28, 2002, which establishes the principles and general requirements of food legislation, creates the European Food Safety Authority and sets the procedures relating to food safety and subsequent modifications; and subsequent modifications.

Royal Decree 3/2023, of January 10, which establishes the criteria technical-sanitary aspects of the quality of drinking water, its control and supply, and subsequent modifications.

Regulation (EC) No 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of September 22, 2003 on genetically modified food and feed; and subsequent modifications.

Regulation (EC) No. 1830/2003 of the European Parliament and of the Council, of September 22, 2003, on the traceability and labeling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed produced from them, and by the amending Directive 2001/18 / EC; and subsequent modifications.

Regulation (CE) 852/2004, of the European Parliament and of the Council of April 29, 2004, relative to the hygiene of the foods; and subsequent modifications.

Regulation 853/2004, of April 29, 2004, of the European Parliament and of the Council, which establishes specific hygiene rules for food of animal origin; and subsequent modifications.

Regulation 854/2004, of April 29, 2004, of the European Parliament and of the Council, which establishes specific rules for the organization of official controls of products of animal origin destined for human consumption; and subsequent modifications.

Regulation 1935/2004, on materials and objects intended to come into contact with food; and subsequent modifications.

Regulation (CE) nº 396/2005 of the European Parliament and of the Council, of February 23, 2005 relative to the maximum limits of pesticide residues in food and feed of plant and animal origin and that modifies Directive 91/414 / CEE of the Council and associated ANNEXES; and subsequent modifications.

Regulation (CE) 2073/2005, of the commission of November 15, 2005, relative to the microbiological criteria applicable to food products; and subsequent modifications.

Regulation (CE) 1333/2008, of the European Parliament and of the Council, of December 16, 2008, on food additives; and subsequent modifications.

ROYAL DECREE 1801/2008, of November 3, which establishes rules regarding nominal quantities for packaged products and the control of their effective content; and subsequent modifications.

Regulation 10/2011, on plastic materials and objects intended to come into contact with food; and subsequent modifications.

Law 17/2011, of July 5, on food safety and nutrition; and subsequent modifications.

R.D. 191/2011, on the general health registry of food companies and food; and subsequent modifications.

Regulation (EU) 1169/2011, of the European Parliament and of the Council, on the food information provided to the consumer; and subsequent modifications.

COMMISSION REGULATION (EU) 2023/915 April 25, 2023 relating to the maximum limits of certain contaminants in food and by which repeals Regulation (EC) No 1881/2006, and subsequent amendments

Decreto 2484/1967, del 21 settembre, che approva il testo del Codice alimentare spagnolo; e successive modifiche.

R.D. 3484/2000, che stabilisce norme igieniche per la produzione, distribuzione e commercio dei cibi preparati; e successive modifiche.

Regolamento (CE) 178/2002, del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e stabilisce le procedure relative alla sicurezza alimentare e successive modifiche; e successive modifiche.

Regio decreto 3/2023, del 10 gennaio, che stabilisce i criteri tecnico-sanitari per la qualità dell'acqua potabile, il suo controllo e la sua fornitura, e successive modifiche.

Regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22 settembre 2003 sugli alimenti e mangimi geneticamente modificati; e successive modifiche.

Regolamento (CE) n. 1830/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, sulla tracciabilità e l'etichettatura degli organismi geneticamente modificati e sulla tracciabilità degli alimenti e dei mangimi da essi prodotti, e che la direttiva 2001/18/CE è modificata ; e successive modifiche.

Regolamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, relativo all'igiene alimentare; e successive modifiche.

Regolamento 853/2004, del 29 aprile 2004, del Parlamento Europeo e del Consiglio, che stabilisce norme igieniche specifiche per gli alimenti di origine animale; e successive modifiche.

Regolamento 854/2004, del 29 aprile 2004, del Parlamento Europeo e del Consiglio, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano; e successive modifiche.

Regolamento 1935/2004, sui materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti; e successive modifiche.

Regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 febbraio 2005, sui limiti massimi di residui di pesticidi negli alimenti e nei mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio e relativi ALLEGATI; e successive modifiche.

Regolamento (CE) 2073/2005, della Commissione del 15 novembre 2005, relativo ai criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari; e successive modifiche.

Regolamento (CE) 1333/2008 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, sugli additivi alimentari; e successive modifiche.

REGIO DECRETO 1801/2008, del 3 novembre, che stabilisce norme relative alle quantità nominali dei prodotti confezionati e al controllo del loro contenuto effettivo; e successive modifiche.

Regolamento 10/2011, sui materiali e oggetti in plastica destinati a venire a contatto con gli alimenti.; e successive modifiche.

Legge 17/2011, del 5 luglio, sulla sicurezza alimentare e la nutrizione; e successive modifiche.

R.D. 191/2011, sull'anagrafe sanitaria generale degli alimenti e delle aziende alimentari; e successive modifiche.

Regolamento (UE) 1169/2011, del Parlamento Europeo e del Consiglio, relativo alle informazioni sugli alimenti fornite ai consumatori; e successive modifiche

REGOLAMENTO (UE) 2023/915 DELLA COMMISSIONE 25 aprile 2023 relativi ai limiti massimi di alcuni contaminanti negli alimenti e entro quali limiti abroga il Regolamento (CE) n. 1881/2006 e successive modifiche.

DIRECCIÓN	RESPONSABLE DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
CEO	QUALITY AND FOOD SAFETY MANAGER
CEO	RESPONSABILE QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE
Jose Manuel Huertas Muñoz	 Cristina Vivar Cano