

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Edición: 17/11/2023

Rev.: 00

Fecha Rev.: 23/07/2025

Motivo Rev.: ACTUALIZACIÓN FICHA TÉCNICA

N.º RGSEAA

40.14234/M

Código Foster: 40000352

Marca: -

NOMBRE DEL PRODUCTO

COSTILLAR ASADO NEUTRO 500gr/aprox (CAJA 10und)



DATOS DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Deliciosas costillas de cerdo, tiernas y sabrosas. Totalmente cocinadas y ultracongeladas

INGREDIENTES Carne de cerdo (90%), agua, almidón (patata), sal, ajo.

ORIGEN DEL PRODUCTO: Países Bajos

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES (por cada 100 g)	
Valor energético	674 kJ/ 161 kcal
Grasas	8,0 g
De las cuales saturadas	2,0 g
Hidratos de carbono	5,3 g
De los cuales azúcares	4,0 g
Proteínas	16,5 g
Sal	1,1 g

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

VIDA ÚTIL DE PRODUCTO	730 días
CADUCIDAD SECUNDARIA	24 horas
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	-18ºC
CÓDIGO DE BARRAS CAJA (DUN-13)	87 18104 39149 9

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

FORMATO DE PRESENTACIÓN	Caja					
ETIQUETADO (IDIOMAS)	NL – DL – FR – SP – PO – IT – SW – DK – FIN					
EMBALAJE UNIDAD INTERIOR	Bolsa	Peso neto (kg)	0,5	Unidades/caja:	10	Dimensiones (mm)
EMBALAJE SECUNDARIO	Caja cartón	Peso neto (kg)	5	Peso bruto (kg)	5,37	Dimensiones (mm)
PALETIZACIÓN	Pallet euro	Cajas/fila	8	N.º Filas	17	N.º Cajas/Pallet

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ALÉRGENOS y productos a base de o derivados de los mismos. Reglamento (UE) N.º 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011

	PRESENCIA	TRAZAS		PRESENCIA	TRAZAS
GLUTEN	NO	NO	SOJA	NO	NO
CRUSTÁCEOS	NO	NO	LECHE (incluida la lactosa)	NO	NO
PESCADO	NO	NO	FRUTOS DE CÁSCARA	NO	NO
MOLUSCOS	NO	NO	APIO	NO	NO
HUEVO	NO	NO	SÉSAMO	NO	NO
CACAHUETES	NO	NO	SULFITOS	NO	NO
ALTRAMUCES	NO	NO	MOSTAZA	NO	NO

MODO DE PREPARACIÓN. RECOMENDACIONES

Horno: 200°C, congelado: 25-30 min, descongelado: 15-20 min

Microondas: 600 W, congelado: 5-6 min, descongelado: 3-4 min

DECLARACIÓN OMG: Reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003 de 22 de septiembre de 2003 relativos a la trazabilidad y el etiquetado de los OMG

SI NO

El producto contiene ingrediente/s susceptible de haber sido modificado genéticamente

X

RADIACIONES IONIZANTES

SI NO

El producto contiene ingrediente/s susceptible de aplicación de radiaciones ionizantes

X

Nuestra compañía cuenta con un departamento de calidad e I+D. Además, brinda el apoyo de nuestro Departamento Técnico para establecer las mejores condiciones de nuestros productos, teniendo en cuenta las necesidades de nuestros clientes, y para ofrecer asesoramiento en el cumplimiento de las normativas actuales.

Esta ficha pertenece a Foster Food España S.A. y es válida hasta que se realice una actualización posterior. Por favor, consulte la versión actual.