
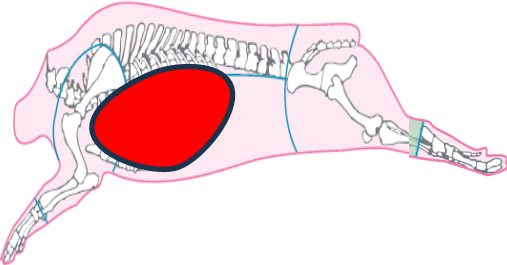


Nombre	Costilla de cerdo		
Tipo de producto	Carne de cerdo Fresca.	Codificación producto:	xx
Nombres Comunes	Costilla, costilla canasto, costillar.		
Procedencia materia prima	Granjas certificadas, libre de peste porcina clásica (con o sin vacunación) (ICA).	Planta de beneficio con autorización sanitaria INVIMA.	
Descripción general	Corte obtenido del tórax del cerdo, con hueso y limpieza de tejido conectivo.		
Obtención del corte	Se obtiene en la región del tórax, a partir de la tocineta completa, previa separación del lomo en corte con sierra. Se realiza despeje de las costillas desde la parte baja, puede incluir o no los cartílagos articulares, siendo de 14 a 15 huesos costales con su musculatura intercostal; dependiendo del corte, puede o no incluir las capas superficiales como la sobrebarriga o incluso la piel.		
Características sensoriales	<p>Color: Rosado característico de la carne de cerdo, hueso blanco y rojizo característico.</p> <p>Textura: Consistencia firme y elástica al tacto, con presencia de hueso.</p> <p>Olor: Característico a carne de cerdo fresca.</p> <p>Apariencia: libre de hematomas, coágulos y petequias.</p>		
Características microbiológicas	<p><i>E. Coli</i>: < 100 /g.</p> <p><i>Salmonella Sp.</i>: Ausencia/25g.</p> <p><i>Staphylococcus Aeurus</i> Coagulasa Positiva: < 100 u.f.c./g</p> <p>Esporas sulfito sulfito reductor. < 100 u.f.c/g.</p>		

Características fisicoquímicas	% Proteína: mínimo 15% % grasa: Máximo 10% % humedad: entre el 70 y el 75%
Material de empaque	Empaque al vacío: Bolsa termoencogible para empaque al vacío o película termoformadora para empaque al vacío. Empaque a granel: Bolsatina o bolsa cerrada de polietileno de baja densidad.
Presentaciones comerciales	Embalaje de acuerdo a material de empaque y capacidad de caja/canastilla.
Condiciones de conservación	Refrigeración a una temperatura entre 0 y 4°C, Congelación a una temperatura entre -18 y -20°C; protegido de los rayos solares y de productos con olores fuertes.
Etiquetado	Incluir dentro de la etiqueta: <ul style="list-style-type: none"> - Nombre o razón social del establecimiento fabricante - Dirección y teléfono - Autorización sanitaria / código planta Invima. - Nombre del producto - Ingredientes (carne de cerdo) - Número de lote - Fecha de beneficio - Fecha de empaque - Fecha de vencimiento - Sistema de conservación: (refrigerado / congelado). - Uso previsto del alimento (producto crudo) - Peso neto
Vida útil estimada	Refrigeración: 5 días a granel; 25 días en empaque al vacío. Congelación: 6 meses. (Vida útil obtenida mediante validación microbiológica)
Control en distribución	Realizar almacenamiento bajo las condiciones de temperatura establecidas, conservando la temperatura especificada en la etiqueta del producto.
Forma de consumo	<ul style="list-style-type: none"> - Producto crudo, se sugiere cocción en todas sus preparaciones. - Consumir antes de la fecha de vencimiento estipulada en la etiqueta. - Una vez abierto el empaque consumir en el menor tiempo posible.
Grupo poblacional	Todo tipo de consumidor en los diferentes canales de comercialización, menos aquella población que tenga restricciones médicas.