	FICHA TÉCNICA	**CODIGO: P.D.I-07-FT**
		VERSIÓN: 04
		FECHA: 03/03/2025

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

FOTO DEL PRODUCTO



NOMBRE DEL PRODUCTO	Costilla en tiras.
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La costilla en tiras es obtenida al realizar un corte en los laterales de la costilla entera aproximadamente 2 a 4 cm, la cual tiene forma de correas delgadas.
PROCEDENCIA DEL PRODUCTO	Los cerdos provienen de granjas con registro de predio sanitario y certificadas por el ICA en BPG, los cuales son sacrificados y faenados en la planta de Beneficio de Supercerdo Paisa S.A.S. autorizada por el INVIMA bajo Decreto 1500 de 2007 y con certificación HACCP.
COMPOSICIÓN/INGREDIENTES	Carne y hueso
COMPONENTES ALERGÉNICOS	N/A
REGISTRO SANITARIO	N/A
MARCA	Supercerdo.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	• No se permite abscesos y hematomas. • Sin evidencia de suciedad, materia fecal u objetos extraños		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	**ATRIBUTO**	**ESPECIFICACIÓN**	
	Color	Carne de color rosado fuerte.	
	Olor	Característico de la especie porcino.	
	Textura	Firme al tacto, untosa y húmeda.	
	Sabor	N/A	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	**ATRIBUTO**	**ESPECIFICACIÓN**	**REFERENCIA NORMATIVA**
	pH	5,8-6,2	---
	Temperatura	Menor a 7°C	Resolución 240 de 2013
	% Proteína	18,7	ICBF 2018
	% Grasa	22,5	ICBF 2018
	% Humedad	59,4	ICBF 2018
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**ATRIBUTO**	**ESPECIFICACIÓN**	**REFERENCIA NORMATIVA**
	E.coli biotipo1 UFC/g	100 - 400	NTC 1325
	Detección de Salmonella spp./25g	Ausencia	NTC 1325
CARACTERÍSTICAS ESPECIALES	**ATRIBUTO**	**ESPECIFICACIÓN**	**REFERENCIA NORMATIVA**
	Niveles máximos de contaminantes en los alimentos.		Resolución 4506 de 2013. -Contaminantes-
	Plomo (Pb)	0.10 mg/kg peso fresco	
	Cadmio (Cd)	0.050 mg/kg peso fresco	
	Estaño (Sn)	50 mg/kg peso fresco	
	Límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos.		Resolución 2906 de 2007. - Plaguicidas -
	Amitraz	0.05 El LMR incorpora los tratamientos externos en animales	
	Clorpirifos	0.02 fat	
	Límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos		Resolución 1382 de 2013. -Residuos médicos veterinarios-
	Sustancia farmacológicamente activa	<= LMR (Límite Máximo de Residuo) establecido por la legislación vigente.	

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO

PRESENTACIÓN COMERCIAL	**CÓDIGO**	**NOMBRE COMERCIAL**	**CRITERIO**
	421092	Costilla de cerdo en tiras rgdo.	Refrigerado
	421093	Costilla de cerdo en tiras cong.	Congelado
TIPO DE EMPAQUE	***Bolsa termoencogible:*** Bolsa transparente con alta resistencia a la perforación, altas propiedades de barrera (EVOH), polietileno capa de sellado (PE) y capa exterior resistente a la temperatura (PA) para la maduración y empaque de carnes frescas con huesos afilados.		
ROTULADO Y ETIQUETADO	Etiqueta genérica Supercerdo Paisa con información legal impresa en zebra: Nombre del producto, fecha de beneficio, fecha de desposte, fecha de vencimiento, lote, datos de la empresa, método de conservación y sugerencias de uso.		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	N/A		
CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL	**TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN**		**VIDA ÚTIL**
	Refrigerado menor a 7°C		20 días
	Congelado a -18ºC o menos		12 meses

ALMACENAMIENTO Y MANEJO	• Mantener almacenado de acuerdo con las condiciones de conservación del producto, separado de carnes o productos que puedan dar sabores a olores anormales a la carne de cerdo. • Una vez descongelado el producto no vuelva a congelar. • Nunca dejar al medio ambiente. • Lavar y desinfectar sus manos y cuchillos de corte antes de manipular el producto. • Al momento de realizar el corte utilice instrumentos de material sanitario, no haga cortes sobre elementos que sean de madera.
DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	La Costilla en tiras se debe transportar en vehículos limpios y desinfectados que conserven la temperatura de conservacion indicado en la etiqueta y contar con un control de temperatura que permita ser monitoreado desde el exterior.
CONSUMIDORES Y USO PREVISTO	• Establecimientos procesadores de alimentos y puntos de venta (Materia prima). • Todo tipo de personas desde infantes después de los seis meses hasta adultos mayores (a excepción de aquellas personas que cuenten con alguna restricción médica para el consumo de carne de cerdo).
USO RECOMENDADO	La costilla de cerdo en tiras se presta a multitud de preparaciones gastronómicas. La preparación más sencilla y la que probablemente resalte más su sabor, es el asado. La costilla de cerdo puede combinarse con diversidad de sabores: dulces, salados, agridulces, ácidos. Son tantas las formas de cocinar el cerdo como gustos regionales, existen enteros o en piezas, frito, guisado, estofado, a la plancha, asado al horno, al microondas, salteado y hervido.
4. LEGISLACIÓN SANITARIA APLICABLE	
LEY 9 de 1979	Titulo V. Alimentos. En este título se establecen las normas específicas a que deberán sujetarse: a) Los alimentos, aditivos, bebidas o materias primas correspondientes o las mismas que se produzcan, manipulen, elaboren, transformen, fraccionen, conserven, almacenen, transporten, expendan, consuman, importen o exporten; b) Los establecimientos industriales y comerciales en que se realice cualquiera de las actividades mencionadas en este artículo, y c) El personal y el transporte relacionado con ellos.
Decreto 1500 de 2007	Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.
Decreto 2270 de 2012	Por el cual se modifica el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008,2380,4131,4974 de 2009,3961 de 2011, 917 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
Resolución 240 de 2013	Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.
Resolución 1382 de 2013	Por la cual se establecen los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal, destinados al consumo humano.
Resolución 4506 de 2013	Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.
Resolución 2906 de 2007	Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMRen alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.
Resolución 5109 de 2005	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.