

FICHAS TÉCNICAS
REV. 02 10/06/2023



<p>NOMBRE DE LA ELABORACIÓN</p>	<p>ALAS A LA BARBACOA</p>		
<p>DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)</p>			
<p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p>	<p>Color: Dorado-anaranjado claro Olor: Característico Sabor: Característico</p>		
<p>MARCA COMERCIAL</p>	<p>MESA Y YANTAR</p>		
<p>RGSEAA</p>	<p>26.013911/CO</p>		
<p>CERTIFICACIONES</p>	<p>PARQUE NATURAL DE ANDALUCÍA</p>		
	<p>IFS</p>		
<p>ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA PRINCIPAL (ALAS DE POLLO)</p>	<p>ESPAÑA</p>		
<p>CARACTERIZACIÓN SEGÚN NORMATIVA ESPAÑOLA</p>	<p>Grupo B: comidas preparadas con tratamiento térmico</p>		
<p>LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE</p>	<p>REGLAMENTO (CE) N° 852/2004 24 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios REGLAMENTO (CE) N° 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos.</p>		
<p>COMPOSICIÓN</p>			
	<p>INGREDIENTES</p>	<p>CANTIDAD</p>	<p>CONSERVACIÓN</p>
<p>Alas de pollo</p>		<p>95,8 %</p>	<p>Refrigeración (Tª ≤ 4°C)</p>
<p>Preparado para alitas (Sal común, especias, fibra vegetal, dextrosa, antioxidante (E-325), aroma)</p>		<p>4%</p>	<p>Temperatura ambiente</p>
<p>Perejil</p>		<p>0,2%</p>	<p>Refrigeración (Tª ≤ 4°C)</p>
<p>Agua</p>		<p>Cs</p>	<p>Temperatura ambiente</p>
<p>Tª DE MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE</p>	<p>Almacenar en refrigeración (0-4°C) Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo.</p>		
<p>ETAPAS RELEVANTES DE LA ELABORACIÓN</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Preparación de Las materias primas (Mezcla de ingredientes y adobado durante 24 horas en refrigeración Tª ≤ 4°C) - Cocinado (Tª ≥ 150°C) - Abatimiento Tª 5-10°C / 1hora - Ensamblado - Abatimiento Tª -5°C / 30min - Envasado - Pasteurizado (Min. 75°C durante 5 min) - Abatimiento Tª 5 °C / 20 minutos - Mantenimiento en refrigeración, Tª 0-4°C - Venta directa o distribución a otros comercios a temperatura regulada Tª 0-4°C 		
<p>ALÉRGENOS</p>	<p>CONTENIDO EN PRODUCTO FINAL</p>		

FICHAS TÉCNICAS
REV. 02 10/06/2023



OMG	No contiene – No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones			
IRRADIACIÓN	No sometido - No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones			
DESTINO FINAL	Consumidor final – Otros establecimientos			
SISTEMA DE LOTEADO	Cinco dígitos. N° de año y semana + producción de la semana. Por ejemplo: 18121 (Año 2018 Semana 12 primera producción de esta elaboración en la semana)			
CONSUMO PREFERENTE, CADUCIDAD	Producto pasteurizado. 150 días – 90 días envasado familiar			
CONTROL DE METALES	Detector de metales			
ETIQUETADO	Datos del fabricante, elaboración, ingredientes, valores nutricionales, lote, fecha de consumo preferente Adecuado a Reglamento (UE) 1169/2011			
IMAGEN ETIQUETADO				
				
MODO DE EMPLEO	Conservar en refrigeración hasta su consumo (Tº0-4ºC) Alimento listo para el consumo Consumir preferentemente cocinado (En microondas calentar 2 minutos a 800 W)			
PRESENTACIÓN	TIPO DE ENVASADO	ENVASE INDIVIDUAL (EMBALAJE DE 4 ENVASES POR CAJA)	ENVASE FAMILIAR	Todos nuestros materiales de envasado cumplen con los criterios establecidos en los Rgto (CE) 1935/2004 y 10/2011
	MATERIAL	Plato Q (H 30) – Polipropileno de primera calidad para alimentos	Bandeja gastronor TM4/6B - Polipropileno de primera calidad para alimentos	
	PESO NETO	300 g	700 g	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)	VALOR ENERGÉTICO		810Kj/194kcal	
	GRASAS		13.4	
	DE LAS CUALES SATURADAS		4 g	
	HIDRATOS DE CARBONO		1.5	
	DE LOS CUALES AZÚCARES		0.1 g	
	PROTEÍNAS		16.8 g	
SAL		1.7 g		
CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA	Aw	0.731		
	pH	6.33		
CLASIFICACIÓN SEGÚN ANEXO I DEL RTO (CE) nº2073/2005 DE LA COMISIÓN	Categoría según criterios de seguridad alimentaria		1.3 Alimentos listos para el consumo que no pueden favorecer el desarrollo de L. monocytogenes, que no sean los destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales. Para los controles analíticos se establecerá un límite de 100 ufc/g de Listeria monocytogenes durante su periodo de vida útil.	

FICHAS TÉCNICAS
REV. 02 10/06/2023



	Según criterios de higiene de los procesos	-
CRITERIOS DE SEGURIDAD QUIMICA	Según Rgto 1333/2008	No contiene aditivos reseñados en el reglamento que no contengan los propios ingredientes
	Según Rgto 2023/915	6.2 Melamina 6.2.1 Alimentos, excepto los productos preparados para lactantes, preparados de continuación (3) y preparados para niños de corta edad
		Límite máximo (mg/kg)