

FICHAS TÉCNICAS
REV. 04 06/06/2024



NOMBRE DE LA ELABORACIÓN	ALBÓNDIGAS EN SALSA DE ALMENDRAS		
DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Pardo-marrón Olor: Característico Sabor: Característico		
MARCA COMERCIAL	MESA Y YANTAR		
RGSEAA	26.013911/CO		
CERTIFICACIONES	PARQUE NATURAL DE ANDALUCÍA		
	IFS		
ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA PRINCIPAL (CARNES)	ESPAÑA		
CARACTERIZACIÓN SEGÚN NORMATIVA ESPAÑOLA	Grupo B: comidas preparadas con tratamiento térmico		
LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE	REGLAMENTO (CE) Nº 852/2004 24 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios REGLAMENTO (CE) Nº 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos.		
COMPOSICIÓN			
INGREDIENTES	CANTIDAD	CONSERVACIÓN	
Albóndigas (Papada de cerdo, Pechuga de pollo, paleta de cerdo ibérico (paleta de cerdo ibérico, sal marina, conservantes (E-250 y E-252), vino blanco (contiene sulfitos), ajo en pasta (Ajo fresco 92%, sal, antioxidante (ácido cítrico)) El ajo contiene sulfitos presentes de forma natural), pizcos de jamón (jamón de cerdo, sal, dextrosa, conservador (E-250 y E-252), antioxidante (E-331 y E-3169)) aglumax: (fibra vegetal interna de guisante), sal, cúrcuma	44,8 %	Congelación (Tª ≤ -18°C) o refrigeración (Tª ≤ 4°C)	
Caldo de pollo: Agua, Preparado para caldo de ave: Sal, almidón, aromas de ave (contiene extracto de ave 0,14%), potenciador del sabor (E 621), maltodextrina, extracto de levadura, hidrolizado de proteínas vegetales (contiene soja), harina de altramuz , especias (contiene apio), estabilizante E415	34,8 %	Congelación (Tª ≤ -18°C) o refrigeración (Tª ≤ 4°C)	
Cebolla fresca	13 %	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)	
ALMENDRA variedad comuna repelada	3,5 %	Temperatura ambiente	
Aceite de oliva virgen extra ecológico	2,2 %	Temperatura ambiente	
Espesante: Almidones modificados, caramelo de azúcar	0,9 %	Temperatura ambiente	
Sal	0,7 %	Temperatura ambiente	
Cúrcuma	0,1 %	Temperatura ambiente	
Laurel	0,01 %	Temperatura ambiente	
Tª DE MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE	Almacenar en refrigeración (0-4°C) Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo.		
ETAPAS RELEVANTES DE LA ELABORACIÓN	- Descongelado en refrigeración de materia prima (24 horas; Tª ≤ 4°C) - Preparación de producto final (Mezcla de ingredientes y cocinado, Tª ≥ 65°C)		

FICHAS TÉCNICAS
REV. 04 06/06/2024



		<ul style="list-style-type: none"> - Abatimiento Tª 5-10°C / 1 hora - 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 	
ALÉRGENOS		CONTENIDO EN PRODUCTO FINAL	
		Sulfitos, frutos de cáscara, soja, altramu, apio	
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	
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 Contienen tartrazina "Puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños"	
MODO DE EMPLEO		Conservar en refrigeración hasta su consumo (Tª0-4°C) Alimento listo para el consumo Consumir preferentemente cocinado (En microondas calentar 2 minutos a 800 W)	
PRESENTACIÓN	TIPO DE ENVASADO	ENVASE INDIVIDUAL (EMBALAJE DE 5 ENVASES POR CAJA)	Todos nuestros materiales de envasado cumplen con los criterios establecidos en los Rgts (CE) 1935/2004 y 10/2011
	MATERIAL	Plato Q (H 30) – Polipropileno de primera calidad para alimentos	
	PESO NETO	300 g	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)		VALOR ENERGÉTICO	974 kJ/233kcal
		GRASAS	16,8 g
		DE LAS CUALES SATURADAS	5,2 g
		HIDRATOS DE CARBONO	5 g
		DE LOS CUALES AZÚCARES	1,5 g
		PROTEÍNAS	15,5 g
CLASIFICACIÓN SEGÚN ANEXO I DEL RTO (CE) n°2073/2005 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.
		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)	2,5