

FICHAS TÉCNICAS
REV. 04 10/02/2024



<p>NOMBRE DE LA ELABORACIÓN</p>	<p>BURRITOS DE POLLO ASADO</p>		
<p>DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)</p>			
<p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p>	<p>Color: Blanco-beige por fuera/Pardo por dentro 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 (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>		
COMPOSICIÓN			
<p>INGREDIENTES</p>	<p>CANTIDAD</p>	<p>CONSERVACIÓN</p>	
<p>Carne de ave (pechuga o punta de solomillo de pollo asado)</p>	<p>44,9 %</p>	<p>Refrigeración (T^a ≤ 4°C)</p>	
<p>Tortillas de trigo (Harina de trigo (60%), agua, aceite de palma, espesantes (E412, E422, E466), sal, gasificantes (E450i, E500ii), acidificantes (ácido málico), dextrosa, emulsionantes (mono y diglicéridos vegetales), conservantes (E202, E282))</p>	<p>39,1 %</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Salsa mil islas (puré de tomate (34%), aceite de girasol, nata ácida ligera, vinagre de alcohol, azúcar, pimiento rojo (3.4%), yema huevo (2.8%), sal, mostaza (agua, semillas de mostaza, vinagre de alcohol, sal, aromas, especias), almidón de maíz modificado, zumos concentrados (limón, zanahoria, rábano, grosella), jarabe de azúcar invertido, extracto de cártamo, cebollino, espesante (goma xantana), pimienta de cayena, antioxidante (E-385))</p>	<p>14,7%</p>	<p>Refrigeración (T^a ≤ 4°C)</p>	
<p>Aliño para burritos (Sal, cúrcuma, especias (ajo, alcaravea, cilantro, clavo, comino, jengibre, orégano, pimienta, antioxidante: ascorbato sódico)</p>	<p>0,6%</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	

FICHAS TÉCNICAS
REV. 04 10/02/2024



Manteca de cerdo (Grasa de cerdo y antioxidante, antioxidante E-320 (BHA), con aceite vegetal como excipiente)	0,5%	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
Sal	0,2%	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	<ul style="list-style-type: none"> - Preparación de Las materias primas (troceado) - Cocinado (Tª ≥ 65°C) - Formado del burrito - Ensamblado - Envasado - Pasteurizado (Min. 75°C durante 5 min) - Abatimiento Tª - 18°C / 20 min - Mantenimiento en refrigeración, Tª 0-4°C - Venta directa o distribución a otros comercios en refrigeración. Tª 0-4°C 	
ALÉRGENOS	CONTENIDO EN PRODUCTO FINAL	
OMG	Huevo, mostaza, cereales con gluten, leche y derivados (nata)	
IRRADIACIÓN	No contiene – No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones	
DESTINO FINAL	Consumidor final – Otros establecimientos	
SISTEMA DE LOTEADO	Cinco dígitos. Nº 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. 90 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	
IMAGEN ETIQUETADO		
MODO DE EMPLEO	Conservar en refrigeración hasta su consumo (Tª 0-4°C) Alimento listo para el consumo Consumir preferentemente cocinado (En microondas calentar 2 minutos a 800 W)	
PRESENTACIÓN	TIPO DE ENVASADO	ENVASE (EMBALAJE DE 2 POR CAJA)

FICHAS TÉCNICAS
REV. 04 10/02/2024



	MATERIAL	Bandeja gastronor TM4/6B - Polipropileno de primera calidad para alimentos		Todos nuestros materiales de envasado cumplen con los criterios establecidos en los Rgts (CE) 1935/2004 y 10/2011
	PESO NETO	400 g		
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)	VALOR ENERGÉTICO		1078 Kj/258 kcal	
	GRASAS DE LAS CUALES SATURADAS		12 g 3,2 g	
	HIDRATOS DE CARBONO DE LOS CUALES AZÚCARES		20,5 g 2,5 g	
	PROTEÍNAS		17 g	
	SAL		1,5 g	
CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA	Aw	-		
	pH	-		
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 QUÍMICA	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