

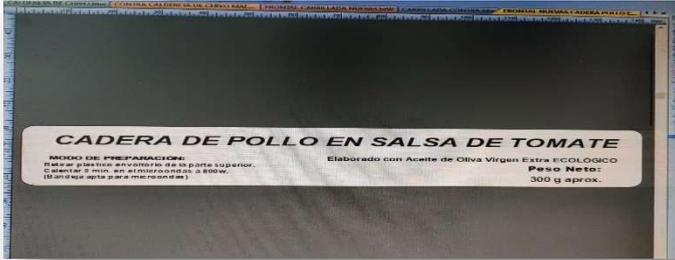
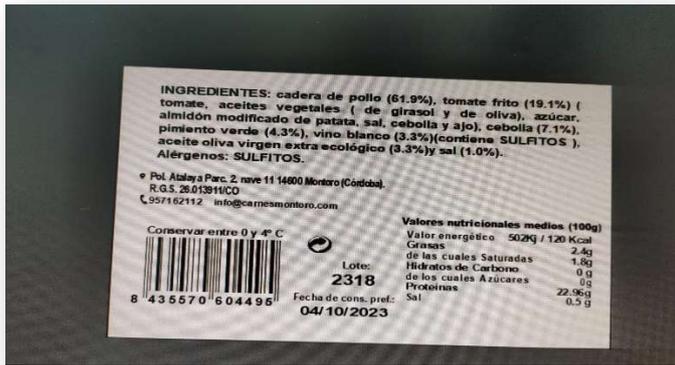
FICHAS TÉCNICAS
REV. 02 07/01/2025



NOMBRE DE LA ELABORACIÓN	CADERA DE POLLO CON TOMATE	
DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Pardo-rojizo 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 (CARNE)	ESPAÑA	
CARACTERIZACIÓN SEGÚN NORMATIVA ESPAÑOLA	Grupo B: comidas preparadas con tratamiento térmico	
LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE	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.	
COMPOSICIÓN		
INGREDIENTES	CANTIDAD	CONSERVACIÓN
Contra muslo de pollo	61,9 %	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
Tomate frito (tomate, aceites vegetales (girasol y oliva), azúcar, almidón modificado de patata, sal, cebolla y ajo)	19,1 %	Temperatura ambiente
Cebolla fresca	7,1 %	Temperatura ambiente
Pimiento verde	4,3 %	Temperatura ambiente
Vino blanco de cocina (contiene sulfitos)	3,3 %	Temperatura ambiente
Aceite de oliva virgen extra ecológico	3,3 %	Temperatura ambiente
Sal	1 %	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 ingredientes (Pelado y cortado de hortalizas y cortado de carnes) - Preparación de producto final (Mezcla de ingredientes y cocinado, Tª ≥ 65°C) - 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 min - 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	
OMG	Sulfitos	
IRRADIACIÓN	No contiene – No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones	
DESTINO FINAL	Consumidor final – Otros establecimientos	

FICHAS TÉCNICAS
REV. 02 07/01/2025



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 (T ^o 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 5 ENVASES POR CAJA)	ENVASADO FAMILIAR	Todos nuestros materiales de envasado cumplen con los criterios establecidos en los Rgts (CE) 1935/2004 y 10/2011													
	MATERIAL	Plato Q (H 60) – Polipropileno de primera calidad para alimentos	Bandeja gastronor TM4/6B - Polipropileno de primera calidad para alimentos														
	PESO NETO	300 g	1000 g														
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)		<table border="1"> <tr> <td>VALOR ENERGÉTICO</td> <td>539 KJ/129 Kcal</td> </tr> <tr> <td>GRASAS</td> <td>7 g</td> </tr> <tr> <td>DE LAS CUALES SATURADAS</td> <td>1,5 g</td> </tr> <tr> <td>HIDRATOS DE CARBONO</td> <td>3,5 g</td> </tr> <tr> <td>DE LOS CUALES AZÚCARES</td> <td>2,2 g</td> </tr> <tr> <td>PROTEÍNAS</td> <td>13 g</td> </tr> <tr> <td>SAL</td> <td>1,2 g</td> </tr> </table>		VALOR ENERGÉTICO	539 KJ/129 Kcal	GRASAS	7 g	DE LAS CUALES SATURADAS	1,5 g	HIDRATOS DE CARBONO	3,5 g	DE LOS CUALES AZÚCARES	2,2 g	PROTEÍNAS	13 g	SAL	1,2 g
VALOR ENERGÉTICO	539 KJ/129 Kcal																
GRASAS	7 g																
DE LAS CUALES SATURADAS	1,5 g																
HIDRATOS DE CARBONO	3,5 g																
DE LOS CUALES AZÚCARES	2,2 g																
PROTEÍNAS	13 g																
SAL	1,2 g																
CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA		Aw	0.891														
		pH	5.70														
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.														

FICHAS TÉCNICAS
REV. 02 07/01/2025



		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