

**FICHAS TÉCNICAS**  
**REV. 05 10/06/2023**



<b>NOMBRE DE LA ELABORACIÓN</b>	<b>CALLOS DE CERDO CON GARBANZOS</b>		
<b>DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)</b>			
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Color: Rojo-beige Olor: Característico Sabor: Característico		
<b>MARCA COMERCIAL</b>	MESA Y YANTAR		
<b>RGSEAA</b>	26.013911/CO		
<b>CERTIFICACIONES</b>	PARQUE NATURAL DE ANDALUCÍA		
	IFS		
<b>ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA PRINCIPAL (CALLOS)</b>	ESPAÑA		
<b>CARACTERIZACIÓN SEGÚN NORMATIVA ESPAÑOLA</b>	Grupo B: comidas preparadas con tratamiento térmico		
<b>LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE</b>	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.		
<b>COMPOSICIÓN</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>CONSERVACIÓN</b>	
Callos de cerdo	50.8%	Refrigeración (T <sup>a</sup> ≤ 3°C)	
Garbanzos (garbanzos, agua, sal secuestrante (E 385) y antioxidante (E223 ( <b>sulfitos</b> )))	15.3%	Temperatura ambiente	
Cortezas de cerdo	9.4%	Refrigeración (T <sup>a</sup> ≤ 3°C)	
Chorizo ibérico (Magro y papada de cerdo ibérico, preparado para chorizo ibérico (Pimentón, sal, dextrina, dextrosa, estabilizante (E-450, E-452), ajo, antioxidante (E-301), conservador (E-252), colorante (E-120, E124) y aroma de humo) y tripa natural de cerdo)	8.5%	Refrigeración (T <sup>a</sup> ≤ 3°C)	
Cebolla fresca	6.6%	Temperatura ambiente	
Morcilla: Papada de cerdo, sangre de cerdo, preparado para morcilla: (Sal, especias, almidón, antioxidantes E331 y E301), cebolla en escamas, tripa natural de ternera, fécula de patata, asadura de cerdo	3,8%	Refrigeración (T <sup>a</sup> ≤ 3°C)	
Tomate frito: (180g de tomate para elaborar 100g de tomate frito), aceite de girasol, azúcar, almidón modificado de patata, sal, cebolla y ajo	2.5%	Temperatura ambiente	

**FICHAS TÉCNICAS**  
**REV. 05 10/06/2023**



Aliño para callos (Sal, especias, almidón, estabilizante(E-451i), potenciador de sabor (e-621) antioxidante (E-300), aroma natural y extracto de pimentón (E-160C))	2.5%	Temperatura ambiente		
Aceite de oliva virgen extra ecológico	0.3%	Temperatura ambiente		
Ajo	0,18%	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)		
Pimentón picante	0,12%	Temperatura ambiente		
<b>Tª DE MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE</b>	Almacenar en refrigeración (0-4°C) Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo.			
<b>ETAPAS RELEVANTES DE LA ELABORACIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparación de ingredientes (Pelado y cortado de hortalizas y carnes)</li> <li>- Preparación de producto final (Mezcla de ingredientes y cocinado, Tª ≥ 65°C)</li> <li>- Abatimiento Tª 5-10°C / 1 hora</li> <li>- Ensamblado</li> <li>- Abatimiento Tª -5°C / 30min</li> <li>- Envasado</li> <li>- Pasteurizado (Min. 75°C durante 5 min)</li> <li>- Abatimiento Tª 5°C / 20 minutos</li> <li>- Mantenimiento en refrigeración, Tª 0-4°C</li> <li>- Venta directa o distribución a otros comercios a temperatura regulada. Tª 0-4°C</li> </ul>			
<b>ALÉRGENOS</b>	<b>CONTENIDO EN PRODUCTO FINAL</b>			
	<b>Sulfitos</b>			
<b>OMG</b>	No contiene – No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones			
<b>IRRADIACIÓN</b>	No sometido - No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones			
<b>DESTINO FINAL</b>	Consumidor final – Otros establecimientos			
<b>SISTEMA DE LOTEADO</b>	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)			
<b>CONSUMO PREFERENTE, CADUCIDAD</b>	Producto pasteurizado. 150 días – 90 días envasado familiar			
<b>CONTROL DE METALES</b>	Detector de metales			
<b>ETIQUETADO</b>	Datos del fabricante, elaboración, ingredientes, valores nutricionales, lote, fecha de consumo preferente Adecuado a Reglamento (UE) 1169/2011			
<b>MODO DE EMPLEO</b>	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)			
<b>PRESENTACIÓN</b>	<b>TIPO DE ENVASADO</b>	ENVASE (EMBALAJE DE 5 ENVASES POR CAJA)	ENVASE FAMILIAR	Todos nuestros materiales de envasado cumplen con los criterios establecidos en los Rgts (CE) 1935/2004 y 10/2011
	<b>MATERIAL</b>	Plato Q (H 30) – Polipropileno de primera calidad para alimentos	Bandeja gastronor TM4/6B - Polipropileno de primera calidad para alimentos	
	<b>PESO NETO</b>	300 g	1000 g	
<b>VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)</b>	<b>VALOR ENERGÉTICO</b>		539 kJ /129kcal	
	GRASAS		6.0 g	
	DE LAS CUALES SATURADAS		3.8 g	
	HIDRATOS DE CARBONO		7.7	
	DE LOS CUALES AZÚCARES		0.3 g	
	PROTEÍNAS		11 g	
SAL		0.9 g		
<b>CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA</b>	Aw	0.95		
	pH	4.64		
<b>CLASIFICACIÓN SEGÚN ANEXO I DEL RTO (CE) n°2073/2005 DE LA COMISIÓN/</b>	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 <b>100 ufc/g</b> de Listeria monocytogenes durante su periodo de vida útil.	
	Según criterios de higiene de los procesos		-	

**FICHAS TÉCNICAS**  
**REV. 05 10/06/2023**



<b>CRITERIOS DE SEGURIDAD QUIMICA</b>	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)	<b>2,5</b>