

FICHAS TÉCNICAS
REV. 05 04/08/2024



<p>NOMBRE DE LA ELABORACIÓN</p>	<p>CARRILLADA DE BELLOTA 100% IBÉRICA COVAP EN SALSA</p>		
<p>DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)</p>			
<p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p>	<p>Color: Pardo-marrón-rojizo 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 (CARNES)</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			
INGREDIENTES	CANTIDAD	CONSERVACIÓN	
<p>Carrillada de cerdo externa de bellota 100% ibérica de COVAP</p>	<p>50%</p>	<p>Congelación (Tª ≤ -18°C) ó Refrigeración (Tª ≤ 7°C)</p>	
<p>Cebolla</p>	<p>14,45%</p>	<p>Congelación (Tª ≤ -18°C)</p>	
<p>Agua</p>	<p>12%</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Tomate frito: Tomate (160g por 100g de tomate frito, almidón modificado de maíz, aceite de girasol, azúcar, sal, acidulante: ácido cítrico, ajo y cebolla en polvo</p>	<p>6%</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Zanahoria</p>	<p>4,7%</p>	<p>Congelación (Tª ≤ -18°C)</p>	
<p>Pimiento rojo</p>	<p>4,1%</p>	<p>Congelación (Tª ≤ -18°C)</p>	
<p>Pimiento verde</p>	<p>4,1%</p>	<p>Congelación (Tª ≤ -18°C)</p>	
<p>Vino tinto de cocina (contiene sulfitos)</p>	<p>3,4%</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Aceite de oliva virgen extra ecológico</p>	<p>0,6%</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Sal</p>	<p>0,6%</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Tomillo</p>	<p>0,025%</p>	<p>Refrigeración (Tª ≤ 4°C)</p>	
<p>Romero</p>	<p>0,025%</p>	<p>Refrigeración (Tª ≤ 4°C)</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"> - Descongelado en refrigeración de materia prima opcional (24 horas; Tª ≤ 4°C) - Preparación de producto final (Mezcla de ingredientes y cocinado, Tª ≥ 65°C) - Abatimiento Tª 0-5°C / 2 horas máximo - Envasado - Paso por detector de metales - Pasteurizado (Min. 75°C durante 1 hora) - Abatimiento Tª 0-5°C / 20 minutos - Mantenimiento en refrigeración, Tª 0-4°C - Etiquetado y packaging - Venta directa o distribución a otros comercios a temperatura regulada Tª 0-4°C 		
<p>ALÉRGENOS</p>	CONTENIDO EN PRODUCTO FINAL		

FICHAS TÉCNICAS
REV. 05 04/08/2024



		Sulfitos	Puede contener trazas de cualquiera de los alérgenos contemplados en el Rgto 1169/2011, excepto cacahuetes
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. 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 desde fabricación	
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	
MODO DE EMPLEO		Conservar en refrigeración hasta su consumo (T ³⁰ -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 Rgtos (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	468 kJ/111,8 kcal
		GRASAS	6,2 g
		DE LAS CUALES SATURADAS	2 g
		HIDRATOS DE CARBONO	3 g
		DE LOS CUALES AZÚCARES	2 g
		PROTEÍNAS	11 g
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.
		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)