

FICHAS TÉCNICAS
REV. 05 06/06/2024



<p>NOMBRE DE LA ELABORACIÓN</p>	<p>CARRILLADA EN SALSA</p>		
<p>DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)</p>			
<p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p>	<p>Color: Marrón 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 (CARNE)</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>Carrillada de cerdo</p>	<p>67,77%</p>	<p>Refrigeración (Tª ≤ 7°C)</p>	
<p>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</p>	<p>7,7%</p>	<p>Congelación (Tª ≤ -18°C) o Refrigeración (Tª ≤ 4°C)</p>	
<p>Cebolla</p>	<p>7%</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Zanahoria</p>	<p>4%</p>	<p>Congelación (Tª ≤ -18°C)</p>	
<p>Puerro</p>	<p>4%</p>	<p>Congelación (Tª ≤ -18°C)</p>	
<p>Vino blanco de cocina (contiene sulfitos)</p>	<p>3,2%</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Tomate frito: (180g de tomate para elaborar 100g de tomate frito), aceite de girasol, azúcar, almidón modificado de patata, sal, cebolla y ajo</p>	<p>2,1%</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Espesante: Almidones modificados y caramelo de azúcar</p>	<p>1,4%</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Aceite de oliva virgen extra ecológico</p>	<p>1,2%</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Sal</p>	<p>1,2%</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Pimienta negra molida</p>	<p>0,02%</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Laurel</p>	<p>0,01%</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	

FICHAS TÉCNICAS
REV. 05 06/06/2024



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 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 5-10°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		
OMG		Sulfitos, soja, altramuç, apio		
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. 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 (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 7 ENVASES POR CAJA)		Todos nuestros materiales de envasado cumplen con los criterios establecidos en los Rgto (CE) 1935/2004 y 10/2011
	MATERIAL	Plato Q (H 30) – Polipropileno de primera calidad para alimentos	Bandeja gastronor TM4/6B - Polipropileno de primera calidad para alimentos	
	PESO NETO	300 g	1000 g	

FICHAS TÉCNICAS
REV. 05 06/06/2024



VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)	VALOR ENERGÉTICO		535 Kj/128 Kcal
	GRASAS		6g
	DE LAS CUALES SATURADAS		1,9 g
	HIDRATOS DE CARBONO		3,5 g
	DE LOS CUALES AZÚCARES		1,2 g
	PROTEÍNAS		15 g
SAL		1,6 g	
CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA	Aw	0.97	
	pH	5.77	
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)