

**FICHAS TÉCNICAS**  
REV. 03 10/02/2024



<b>NOMBRE DE LA ELABORACIÓN</b>	<b>CODILLO ASADO</b>		
<b>DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)</b>	<p style="text-align: center;"><b>Codillo Asado</b></p>		
<b>MARCA COMERCIAL</b>	MESA Y YANTAR		
<b>RGSEAA</b>	26.013911/CO		
<b>CERTIFICACIONES</b>	PARQUE NATURAL DE ANDALUCÍA		
	IFS		
<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>	
Codillo de cerdo	88%	Refrigeración (Tª ≤ 7°C)	
Majado (vino blanco ( <b>SULFITOS</b> ), aceite virgen extra ecológico, ajo, sal, pimienta negra, romero, tomillo, orégano y laurel)	22%	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)	
<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 materia prima (Pelado y troceado de las materias primas)</li> <li>- Preparación del producto intermedio (mezclado de ingredientes en bolsa de vacío retráctil)</li> <li>- Preparación de producto final (horneado durante 12 horas a 80/90°C)</li> <li>- Abatimiento Tª 5-10°C / 1 hora</li> <li>- Ensamblado</li> <li>- Abatimiento Tª -5°C / 30min</li> <li>- Envasado al vacío</li> <li>- Pasteurizado (Min. 75°C durante 5 min)</li> <li>- Abatimiento Tª 5°C / 20 min</li> <li>- Mantenimiento en refrigeración, Tª 0-4°C</li> <li>- Venta directa o distribución a otros comercios</li> </ul>		
<b>ALÉRGENOS</b>	<b>CONTENIDO EN PRODUCTO FINAL</b>		
<b>OMG</b>	<b>Sulfitos</b>		
<b>IRRADIACIÓN</b>	No contiene – No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones		
<b>DESTINO FINAL</b>	No sometido - No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones		
<b>SISTEMA DE LOTEADO</b>	Consumidor final – Otros establecimientos		
<b>CONSUMO PREFERENTE, CADUCIDAD</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>CONTROL DE METALES</b>	Producto pasteurizado. 90 días		
	Vigilancia y registro – No detector		

**FICHAS TÉCNICAS**  
**REV. 03 10/02/2024**



<b>ETIQUETADO</b>		Datos del fabricante, elaboración, ingredientes, valores nutricionales, lote, fecha de consumo preferente Adecuado a Reglamento (UE) 1169/2011	
<b>IMAGEN ETIQUETADO</b>			
<b>MODO DE EMPLEO</b>		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)	Todos nuestros materiales de envasado cumplen con los criterios establecidos en los Rgts (CE) 1935/2004 y 10/2011
	<b>MATERIAL</b>	Bolsa de vacío	
	<b>PESO NETO</b>	800 g	
<b>VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)</b>		VALOR ENERGÉTICO	798Kj/191kcal
		GRASAS	13g
		DE LAS CUALES SATURADAS	3,8g
		HIDRATOS DE CARBONO	1,5 g
		DE LOS CUALES AZÚCARES	0,3 g
		PROTEÍNAS	17 g
		SAL	0,8 g
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>		Color: pardo Olor: Característico Sabor: Característico	
<b>CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA</b>		Aw	0.817
		pH	6.29
<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	-
<b>CRITERIOS DE SEGURIDAD QUIMICA</b>		Según Rgto 1333/2008	No contiene aditivos reseñados en el reglamento
		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>