

FICHAS TÉCNICAS
REV. 03 10/02/2024



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

FICHAS TÉCNICAS
REV. 03 10/02/2024



ETIQUETADO		Datos del fabricante, elaboración, ingredientes, valores nutricionales, lote, fecha de consumo preferente Adecuado a Reglamento (UE) 1169/2011		
IMAGEN ETIQUETADO				
MODO DE EMPLEO		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)	Todos nuestros materiales de envasado cumplen con los criterios establecidos en los Rgto (CE) 1935/2004 y 10/2011	
	MATERIAL	Bolsa de vacío		
	PESO NETO	800 g		
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)		VALOR ENERGÉTICO	798Kj/191kcal	
		GRASAS DE LAS CUALES SATURADAS	13g 3,8g	
		HIDRATOS DE CARBONO DE LOS CUALES AZÚCARES	1,5 g 0,3 g	
		PROTEÍNAS	17 g	
		SAL	0,8 g	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		Color: pardo Olor: Característico Sabor: Característico		
CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA		Aw	0.817	
		pH	6.29	
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 QUÍMICA		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)	2,5	