

FICHAS TÉCNICAS
REV. 01 22/01/2025



NOMBRE DE LA ELABORACIÓN	CROQUETAS DE MORCILLA	
DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Marrón claro Olor: Característico Sabor: Característico	
MARCA COMERCIAL	MESA Y YANTAR	
RGSEAA	26.013911/CO	
CERTIFICACIONES	PARQUE NATURAL DE ANDALUCÍA	
	IFS	
ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA PRINCIPAL (CARNE)	ESPAÑA	
CARACTERIZACIÓN SEGÚN NORMATIVA ESPAÑOLA	Grupo B: comidas preparadas con tratamiento térmico. Precocinados	
LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE	REAL DECRETO 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas 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. REGLAMENTO (CE) N° 1333/2008 de 16 de diciembre, sobre aditivos alimentarios	
COMPOSICIÓN		
INGREDIENTES	CANTIDAD	CONSERVACIÓN
Caldo de pollo: 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)	43,5%	Refrigeración (Tª≤4°C) o congelación (Tª≤-18°C)
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	20%	Refrigeración (Tª≤3°C)
Bechamel: Harina de trigo , proteína de leche , lactosa , emulgentes (E 451, E 407), especias, aroma, potenciador del sabor (E 621)	20%	Refrigeración (Tª≤4°C)
Pan rallado: Harina de trigo , levadura, sal	10,7%	Temperatura ambiente
Cebolla caramelizada (Cebolla, azúcar (15 %), aceite de oliva, acidulante: ácido cítrico)	3%	Temperatura ambiente
Encolante: Almidón de maíz, cloruro sódico, estabilizantes E 451 y E 412, potenciador del sabor E 621, especias, aromas	3%	Temperatura ambiente
Huevo líquido	0,8%	Refrigeración (Tª≤4°C)
Piñones	0,3%	Temperatura ambiente
Sal	0,2%	Temperatura ambiente

FICHAS TÉCNICAS
REV. 01 22/01/2025



Tª DE MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE		Almacenar en refrigeración (0-4°C) o congelación ($\leq -18^{\circ}\text{C}$). Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo.	
		<ul style="list-style-type: none"> - Preparación de producto intermedio (Troceado de ingredientes, mezcla de ingredientes) - Cocinado ($T^{\circ}\geq 65^{\circ}\text{C}$) - Abatimiento de Tª ($T^{\circ}\text{ final}\leq 10^{\circ}\text{C}$ en menos de 2 horas) - Preparación de producto final (Formado de la croqueta y empanado) - Envasado. - 2 opciones: <ul style="list-style-type: none"> • Congelación: • Ultracongelado ($T^{\circ}\leq -35^{\circ}\text{C}$ en 1 hora) • Mantenimiento en congelación ($T^{\circ}\leq -18^{\circ}\text{C}$) O: <ul style="list-style-type: none"> • refrigeración ($T^{\circ}\leq 4^{\circ}\text{C}$) - Venta directa o distribución a otros comercios a temperatura regulada (refrigeración o congelación) 	
ALÉRGENOS		CONTENIDO EN PRODUCTO FINAL	
		Cereales con gluten, leche y derivados, huevo y derivados, frutos de cáscara, soja, altramuces y apio	
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		Cuatro dígitos. N° de semana y año. Por ejemplo: 1218 (Semana 12, año 2018)	
CONSUMO PREFERENTE, CADUCIDAD		365 días en congelación o 10 días en refrigeración	
CONTROL DE METALES		Vigilancia y registro – No detector	
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 ($T^{\circ}0-4^{\circ}\text{C}$) o congelación hasta su consumo ($T^{\circ}\leq -18^{\circ}\text{C}$) Cocinar completamente antes de su consumo	
PRESENTACIÓN	TIPO DE ENVASADO	ENVASE	Todos nuestros materiales de envasado cumplen con los criterios establecidos en los Rgts (CE) 1935/2004 y 10/2011
	MATERIAL	Bandejas	
	PESO NETO	500 g/2500 g	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)		VALOR ENERGÉTICO	994 Kj/238 Kcal
		GRASAS DE LAS CUALES SATURADAS	14 g 7 g
		HIDRATOS DE CARBONO DE LOS CUALES AZÚCARES	16 g 4,5 g
		PROTEÍNAS	12 g
		SAL	2,2 g
CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA		-	
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	E 450 – E 452 [] $\leq 0,39\%$ en bechamel 4% en encolante - <i>Total aplicado 702+1800=2502 ppm</i> Límite según Rgto 1333/2008 5000 ppm
		Según Rgto 1881/2006	El presente reglamento no hace mención a este producto