

FICHAS TÉCNICAS
REV. 03 05/06/2024



<p>NOMBRE DE LA ELABORACIÓN</p>	<p>ENSALADILLA DE PULPO</p>		
<p>DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)</p>	<p>Ensaladilla de pulpo</p>		
<p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p>	<p>Color: Blanco-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 (PULPO)</p>	<p>CAPTURADO EN AGUAS ATLÁNTICO CENTRAL</p>		
<p>CARACTERIZACIÓN SEGÚN NORMATIVA ESPAÑOLA</p>	<p>Grupo A: comidas preparadas sin tratamiento térmico y comidas preparadas con tratamiento térmico, que lleven ingredientes no sometidos a 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>		
<p style="text-align: center;">COMPOSICIÓN</p>			
<p>INGREDIENTES</p>	<p>CANTIDAD</p>	<p>CONSERVACIÓN</p>	
<p>Patatas (patatas, antioxidante: ácido ascórbico)</p>	<p>44,6 %</p>	<p>Refrigeración (Tª ≤ 4°C)</p>	
<p>Mayonesa (Aceite de soja (65%), agua, yema de huevo (5%), vinagre de vino blanco, azúcar, sal, almidón modificado de maíz, zumo de limón concentrado, antioxidante (E385), extracto de pimentón, colorante (carotenos))</p>	<p>24,7 %</p>	<p>Refrigeración (Tª ≤ 4°C)</p>	
<p>Pulpo cocido (pulpo, agua, sal, antioxidante E 301, regulador de acidez E 331, antiaglomerante E 600, altodextrina)</p>	<p>23,8 %</p>	<p>Congelación (Tª ≤ -18°C)</p>	
<p>Huevo cocido (Huevos de gallina, salmuera (Agua, sal, regulador de acidez (E-330, E-260))</p>	<p>4,4 %</p>	<p>Refrigeración (Tª ≤ 4°C)</p>	
<p>Aceite de oliva virgen extra ecológico</p>	<p>1,8 %</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Sal</p>	<p>0,4 %</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Pimentón de la vera</p>	<p>0,3 %</p>	<p>Temperatura ambiente</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 (24 horas; Tª ≤ 4°C) - Preparación de ingredientes (Pelado y cortado de hortalizas y huevo cocido) - Cocinado Tª ≥ 65°C 		

FICHAS TÉCNICAS
REV. 03 05/06/2024



		<ul style="list-style-type: none"> - Abatimiento de Tª 5-10°C / 1 hora - Preparación de producto final (Mezcla de ingredientes) - Envasado - Pasteurizado (Min. 75°C durante 5 min) - Abatimiento de Tª 5°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		
		Huevo y derivados, sulfitos, pescado, moluscos, crustáceos 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	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)			
CONSUMO PREFERENTE, CADUCIDAD	Producto pasteurizado. 90 días – 60 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			
MODO DE EMPLEO	Conservar en refrigeración hasta su consumo (Tª0-4°C) Alimento listo para el consumo			
PRESENTACIÓN	TIPO DE ENVASADO	ENVASE (EMBALAJE DE 5 ENVASES POR CAJA)	ENVASADO FAMILIAR	Todos nuestros materiales de envasado cumplen con los criterios establecidos en los Rgts (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	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)		VALOR ENERGÉTICO		1011 Kj/242 Kcal
		GRASAS		20 g
		DE LAS CUALES SATURADAS		3 g
		HIDRATOS DE CARBONO		9,5 g
		DE LOS CUALES AZÚCARES		1,5 g
		PROTEÍNAS		6 g
		SAL		1,5 g
CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA		Aw	0.907	
		pH	5.47	
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)	2,5	