

FICHAS TÉCNICAS
REV. 04 10/02/2024



<p>NOMBRE DE LA ELABORACIÓN</p>	<p>MAGRO CON TOMATE</p>		
<p>DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)</p>			
<p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p>	<p>Color: Pardo-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 (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>		
<p>COMPOSICIÓN</p>			
<p>INGREDIENTES</p>	<p>CANTIDAD</p>	<p>CONSERVACIÓN</p>	
<p>Magro de cerdo</p>	<p>48,2%</p>	<p>Refrigeración (Tª ≤ 7°C)</p>	
<p>Cebolla fresca</p>	<p>28%</p>	<p>Refrigeración (Tª ≤ 4°C)</p>	
<p>Tomate frito (180 g de tomate para elaborar 100 g de tomate frito), aceite de girasol, azúcar, almidón modificado de patata, sal, cebolla y ajo</p>	<p>18,8%</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Vino blanco de cocina (contiene sulfitos)</p>	<p>3,6%</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Sal</p>	<p>0,7%</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Aceite de oliva virgen extra ecológico</p>	<p>0,7%</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"> - Preparación de ingredientes (Pelado y cortado de hortalizas y cortado de carnes) - Preparación de producto final (Mezcla de ingredientes y cocinado, Tª ≥ 65°C) - Abatimiento Tª 5-10°C / 1hora - Ensamblado - Abatimiento Tª -5°C / 30min - Envasado - Pasteurizado (Min. 75°C durante 5 min) 		

FICHAS TÉCNICAS
REV. 04 10/02/2024



	<ul style="list-style-type: none"> - Abatimiento Tª 5°C / 20 min - Mantenimiento en refrigeración, Tª 0-4°C - Venta directa o distribución a otros comercios a temperatura regulada. Tª 0-4°C 			
ALÉRGICOS	CONTENIDO EN PRODUCTO FINAL			
	Sulfitos			
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. 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 (Tª0-4°C) Alimento listo para el consumo Consumir preferentemente cocinado (En microondas calentar 2 minutos a 800 W)			
PRESENTACIÓN	TIPO DE ENVASADO	ENVASE (EMBALAJE DE 5 ENVASES POR CAJA)	ENVASADO FAMILIAR	Todos nuestros materiales de envasado cumplen con los criterios establecidos en los Rgto (CE) 1935/2004 y 10/2011
	MATERIAL	Plato Q (H 60) – Polipropileno de primera calidad para alimentos	Bandeja gastronora TM4/6B - Polipropileno de primera calidad para alimentos	
	PESO NETO	300 g	1000 g	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)	VALOR ENERGÉTICO		675,9 Kj/161,7 Kcal	
	GRASAS		10,5 g	
	DE LAS CUALES SATURADAS		3,2 g	
	HIDRATOS DE CARBONO		4,7 g	
	DE LOS CUALES AZÚCARES		2,9 g	
PROTEÍNAS		12,1 g		
SAL		2,75 g		
CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA		Aw	0.891	
		pH	5.70	
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. monocitogenes, que no sean los

FICHAS TÉCNICAS
REV. 04 10/02/2024



		destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales. Para los controles analíticos se establecerá un límite de 100 ufc/g de <i>Listeria monocytogenes</i> 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)