

FICHAS TÉCNICAS
REV. 03 07/01/2025



NOMBRE DE LA ELABORACIÓN	MERLUZA CON SALSA MARINERA	
DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Blanco-anaranjado 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 (PESCADO)	NO UE	
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
Suprema de merluza (Merluccius Capensis/paradoxus)	45 %	Congelación ($T^a \leq -18^{\circ}\text{C}$)
Salsa marinera (Caldo de pescado (colas de merluza , cabezas de gambas , agua, sal), cebolla, Brandy, Vino blanco de cocina (contiene sulfitos), Pimentón dulce, Espesante (Almidones modificados, caramelo de azúcar), sal	45 %	Refrigeración ($T^a \leq 4^{\circ}\text{C}$) o Congelación ($T^a \leq -18^{\circ}\text{C}$)
Langostinos (Langostino , sal, antioxidante E-223 (sulfitos) y acidulante E-330	5 %	Congelación ($T^a \leq -18^{\circ}\text{C}$)
Aceite de oliva virgen extra ecológico	2,5 %	Temperatura ambiente
Sal	2,5 %	Temperatura ambiente
T° 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"> - Descongelado en refrigeración (24 horas; $T^a \leq 4^{\circ}\text{C}$) - Preparación de ingredientes (Preparado del pescado) - Preparación de producto final (Mezcla de ingredientes y cocinado, $T^a \geq 65^{\circ}\text{C}$) - Abatimiento T^a 5-10°C / 1hora - Ensamblado - Abatimiento T^a -5°C / 30min - Envasado - Pasteurizado (Min. 75°C durante 5 min) - Abatimiento T^a 5°C / 20 minutos - Mantenimiento en refrigeración, T^a 0-4°C - Venta directa o distribución a otros comercios 	
ALÉRGENOS	CONTENIDO EN PRODUCTO FINAL Pescado, crustáceos, sulfitos	

FICHAS TÉCNICAS
REV. 03 07/01/2025



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. 150 días	
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 (POR UNIDAD)
	MATERIAL	Bandejas de polietileno y cierre hermético con film coextruido de poliamida y polietileno transparente como capa de sellado
	PESO NETO	300 g
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)	VALOR ENERGÉTICO	631 Kj/151 Kcal
	GRASAS	10 g
	DE LAS CUALES SATURADAS	1.9 g
	HIDRATOS DE CARBONO	11.4 g
	DE LOS CUALES AZÚCARES	9.6 g
	PROTEÍNAS	3.8 g
SAL	2,6 g	
CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA	Aw 0,897 pH 6,69	
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.

FICHAS TÉCNICAS
REV. 03 07/01/2025



	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