

FICHAS TÉCNICAS
REV. 03 07/01/2025



NOMBRE DE LA ELABORACIÓN	MIGAS CAMPERAS		
DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Pardo 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		
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	
Pan de migas: Harina de trigo de fuerza, harina de trigo media fuerza, agua, masa madre panaria , levadura, sal, mejorante panario	53 %	Temperatura ambiente	
Papada de cerdo	18 %	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)	
Aceite de oliva virgen extra ecológico	13 %	Temperatura ambiente	
Ajo con piel	9 %	Temperatura ambiente	
Chorizo ibérico (carne y papada de cerdo ibérico (88.1%), preparado para chorizo (pimentón, sal, dextrina, dextrosa, estabilizante (E450, E452), ajo, antioxidante (e-301), conservador (E252), colorante (E120, E124) y aroma de humo (E124)), tripa natural, ajo, pimentón picante, nitrificante (sal y conservante (E250))	6,75 %	Refrigeración (Tª ≤ 2°C)	
Sal	0,25 %	Temperatura ambiente	
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 ingredientes (Pelado y cortado de hortalizas y cortado de carnes) - Preparación de producto final (Mezcla de ingredientes y cocinado, Tª ≥ 160°C) - Abatimiento Tª 5-10°C / 1 hora - Ensamblado - Abatimiento Tª -5°C / 30min - Envasado - 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 a temperatura regulada. Tª 0-4°C 		

FICHAS TÉCNICAS
REV. 03 07/01/2025



ALÉRGENOS		CONTENIDO EN PRODUCTO FINAL			
		Cereales con gluten			
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 (EMBALAJE DE 5 ENVASES POR CAJA)	ENVASADO FAMILIAR	FORMATO EXTRA	Todos nuestros materiales de envasado cumplen con los criterios establecidos en los Rgts (CE) 1935/2004 y 10/2011
	MATERIAL	Plato Q (H 60) – Polipropileno de primera calidad para alimentos	Bandeja gastronóm. TM4/6B - Polipropileno de primera calidad para alimentos	Bandeja gastronóm. 80 - Polipropileno de primera calidad para alimentos	
	PESO NETO	300 g	700 g	3000 g	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)		VALOR ENERGÉTICO		1860 KJ/445 Kcal	
		GRASAS		27 g	
		DE LAS CUALES SATURADAS		7 g	
		HIDRATOS DE CARBONO		39 g	
		DE LOS CUALES AZÚCARES		4 g	
		PROTEÍNAS		11,5 g	
SAL		1,7 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.	

FICHAS TÉCNICAS
REV. 03 07/01/2025



		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