



**FICHAS TÉCNICAS**  
**REV. 03 10/06/2023**



<b>NOMBRE DE LA ELABORACIÓN</b>	<b>PIERNA DE CORDERO LECHAL</b> 	
<b>DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)</b>		
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Color: Pardo-rojizo Olor: Característico Sabor: Característico	
<b>MARCA COMERCIAL</b>	MESA Y YANTAR	
<b>RGSEAA</b>	26.013911/CO	
<b>CERTIFICACIONES</b>	PARQUE NATURAL DE ANDALUCÍA	
	IFS	
<b>ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA PRINCIPAL (CARNE)</b>	ESPAÑA	
<b>CARACTERIZACIÓN SEGÚN NORMATIVA ESPAÑOLA</b>	Grupo B: comidas preparadas con tratamiento térmico	
<b>LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE</b>	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.	
<b>COMPOSICIÓN</b>		
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>CONSERVACIÓN</b>
Pierna de cordero lechal	58%	Refrigeración (Tª ≤ 7°C)
Cerveza sin gluten* (Agua, malta de <b>cebada</b> , maíz, lúpulo y extracto de lúpulo)	25%	Temperatura ambiente
Aceite de oliva virgen extra ecológico	9,5%	Temperatura ambiente
Ajo con piel	5%	Temperatura ambiente
Sal	1.3%	Temperatura ambiente
Romero	0.4%	Temperatura ambiente
Tomillo	0,4%	Temperatura ambiente
Pimienta negra	0.4%	Temperatura ambiente
<b>Tª DE MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE</b>	Almacenar en refrigeración (0-4°C) Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo.	
<b>ETAPAS RELEVANTES DE LA ELABORACIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparación de materia prima (Troceado de las materias primas)</li> <li>- Preparación del producto intermedio (Mezclado de ingredientes en bolsa de vacío, envase final)</li> <li>- Preparación de producto final (horneado durante 12 horas a 80/90°C)</li> <li>- Abatimiento Tª 5-10°C / 1 hora</li> <li>- Pasteurizado (Min. 75°C durante 5 min)</li> <li>- Abatimiento Tª 5°C / 20 min</li> <li>- Mantenimiento en refrigeración, Tª 0-4°C</li> </ul>	

**FICHAS TÉCNICAS**  
**REV. 03 10/06/2023**



	- Venta directa o distribución a otros comercios a temperatura regulada. Tª 0-4°C	
<b>ALÉRGENOS</b>	<b>CONTENIDO EN PRODUCTO FINAL</b>	
<b>OMG</b>	-	
<b>IRRADIACIÓN</b>	No contiene – No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones	
<b>DESTINO FINAL</b>	Consumidor final – Otros establecimientos	
<b>SISTEMA DE LOTEADO</b>	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)	
<b>CONSUMO PREFERENTE, CADUCIDAD</b>	Producto pasteurizado. 150 días	
<b>CONTROL DE METALES</b>	Detector de metales	
<b>ETIQUETADO</b>	Datos del fabricante, elaboración, ingredientes, valores nutricionales, lote, fecha de consumo preferente Adecuado a Reglamento (UE) 1169/2011	
<b>IMAGEN ETIQUETADO</b>	 	
<b>MODO DE EMPLEO</b>	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)	
<b>PRESENTACIÓN</b>	<b>TIPO DE ENVASADO</b>	<b>ENVASE</b>
	<b>MATERIAL</b>	Bolsas de vacío retráctil compuestas de poliamida y polietileno
	<b>PESO NETO</b>	800 g
<b>VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)</b>	<b>VALOR ENERGÉTICO</b>	866 kJ/207 Kcal
	<b>GRASAS</b>	16,75 g
	<b>DE LAS CUALES SATURADAS</b>	3,75 g
	<b>HIDRATOS DE CARBONO</b>	2,6 g
	<b>DE LOS CUALES AZÚCARES</b>	0,17 g
	<b>PROTEÍNAS</b>	11,5 g
<b>SAL</b>	1,4 g	
<b>CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA</b>	-	
<b>CLASIFICACIÓN SEGÚN ANEXO I DEL RTO (CE) n°2073/2005 DE LA COMISIÓN/</b>	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 <b>100 ufc/g</b> de Listeria monocytogenes durante su periodo de vida útil.

**FICHAS TÉCNICAS**  
**REV. 03 10/06/2023**



	Según criterios de higiene de los procesos	-
<b>CRITERIOS DE SEGURIDAD QUIMICA</b>	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)	<b>2,5</b>

\*Cerveza con un contenido en gluten muy por debajo de las **20 ppm**, límite establecido para considerar un producto sin gluten: Rgto (UE) N° 828/2014 "relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos"