

FICHAS TÉCNICAS
REV. 04 12/08/2024



NOMBRE DE LA ELABORACIÓN	PIERNA DE CORDERO RECENTAL	
DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Pardo-rojizo 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 (DEROGADA)	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
Pierna de cordero recental COVAP	58%	Refrigeración (Tª ≤ 7°C)
Cerveza sin gluten* (Agua, malta de cebada, 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
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 materia prima (Troceado de las materias primas) - Preparación del producto intermedio (Mezclado de ingredientes en bolsa de vacío, envase final) - Preparación de producto final (cocinado durante 12 horas a 80°C) - Abatimiento Tª 0-5°C /2 horas - Mantenimiento en refrigeración, Tª 0-4°C - Paso por detector de metales, etiquetado y packaging - Venta directa o distribución a otros comercios a temperatura regulada. Tª 0-4°C 	
ALÉRGENOS	CONTENIDO EN PRODUCTO FINAL	
	-	Puede contener trazas de cualquiera de los alérgenos contemplados en el Rgto 1169/2011, excepto cacahuetes
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 desde fabricación	
CONTROL DE METALES	Detector de metales	

FICHAS TÉCNICAS
REV. 04 12/08/2024



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 (Tº0-4ºC) Alimento listo para el consumo Consumir preferentemente cocinado (en horno 180ºC durante 20 minutos)		
PRESENTACIÓN	TIPO DE ENVASADO	ENVASE		
	MATERIAL	Bolsas de vacío retráctil compuestas de poliamida y polietileno		
	PESO NETO	1.150g aprox.		
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)		VALOR ENERGÉTICO	855,2 Kj/204,6 Kcal	
		GRASAS	17 g	
		DE LAS CUALES SATURADAS	5,4 g	
		HIDRATOS DE CARBONO	2,6 g	
		DE LOS CUALES AZÚCARES	0,2 g	
		PROTEÍNAS	10,3 g	
		SAL	1,4 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. 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 QUÍMICA		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	

*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"