

FICHAS TÉCNICAS
REV. 04 10/02/2024



<p>NOMBRE DE LA ELABORACIÓN</p>	<p>PIERNA DE LECHÓN LECHAL ASADA</p>		
<p>DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)</p>			
<p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p>	<p>Color: Pardo 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 style="text-align: center;">COMPOSICIÓN</p>			
<p>INGREDIENTES</p>	<p>CANTIDAD</p>	<p>CONSERVACIÓN</p>	
<p>Pierna de cochinillo lechal</p>	<p>84,7%</p>	<p>Refrigeración (Tª ≤ 7°C)</p>	
<p>Cerveza sin gluten* (Agua, malta de cebada, maíz, lúpulo y extracto de lúpulo)</p>	<p>6%</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Ajo con piel</p>	<p>2,3%</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Romero</p>	<p>2,3%</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Tomillo</p>	<p>2,3%</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Aceite de oliva virgen extra ecológico</p>	<p>1,7%</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Sal</p>	<p>0,5%</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Pimienta negra</p>	<p>0,2%</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 materia prima (Pelado y troceado de las materias primas) - Preparación del producto intermedio (mezclado de ingredientes en bolsa de vacío) - Preparación de producto final (horneado durante 12 horas a 80/90°C) - Abatimiento Tª 5-10°C / 1 hora - Ensamblado - Abatimiento Tª -5°C / 30min - Envasado a vacío - 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 	
ALÉRGENOS	CONTENIDO EN PRODUCTO FINAL		
OMG	-		
IRRADIACIÓN	No contiene – No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones		
DESTINO FINAL	No sometido - No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones		
SISTEMA DE LOTEADO	Consumidor final – Otros establecimientos		
CONSUMO PREFERENTE, CADUCIDAD	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)		
CONTROL DE METALES	Producto pasteurizado. 150 días		
ETIQUETADO	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	Todos nuestros materiales de envasado cumplen con los criterios establecidos en los Rgts (CE) 1935/2004 y 10/2011
	MATERIAL	Bolsas de vacío retráctil compuestas de poliamida y polietileno	
	PESO NETO	850 g	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)	VALOR ENERGÉTICO	556Kj/133Kcal	
	GRASAS DE LAS CUALES SATURADAS	5 g / 1,5 g	
	HIDRATOS DE CARBONO DE LOS CUALES AZÚCARES	4 g / 0,15 g	
	PROTEÍNAS	18 g	
	SAL	1 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.	

FICHAS TÉCNICAS
REV. 04 10/02/2024



		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)	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"