

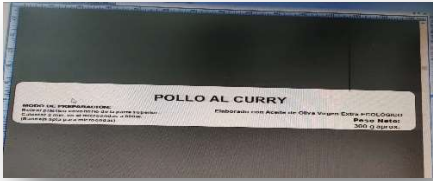
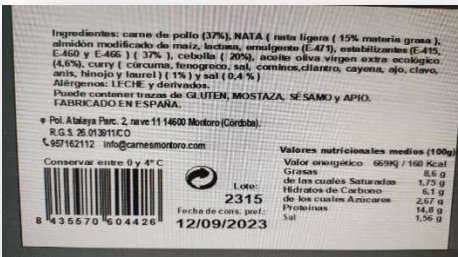
FICHAS TÉCNICAS
REV. 02 10/06/2023



NOMBRE DE LA ELABORACIÓN	POLLO AL CURRY		
DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Pardo-blanco-amarillo 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
	Carne de pollo	37 %	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
	Nata (Nata ligera (15% de materia grasa). almidón modificado de maíz. lactasa emulgente (E 471). estabilizantes (E 415, E 460 y E 466)	37 %	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
	Cebolla	20 %	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
	Aceite de oliva virgen extra ecológico	4,6 %	Temperatura ambiente
	Curry ((cúrcuma, fenogreco, sal, cominos, cilantro, cayena, ajo, clavo, anís, hinojo y laurel)	1 %	Temperatura ambiente
	Sal	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 Las materias primas (troceado) - Cocinado (Tª ≥ 65°C) - Abatimiento Tª 5-10°C / 1hora - 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 		
ALÉRGENOS	CONTENIDO EN PRODUCTO FINAL		
	Leche y derivados. Puede contener trazas de gluten, mostaza, sésamo y apio		
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		

FICHAS TÉCNICAS
REV. 02 10/06/2023



SISTEMA DE LOTEADO		Cinco dígitos. Nº 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 7 ENVASES POR CAJA)	Todos nuestros materiales de envasado cumplen con los criterios establecidos en los Rgts (CE) 1935/2004 y 10/2011
	MATERIAL	Plato Q (H 30) – Polipropileno de primera calidad para alimentos	
	PESO NETO	300 g	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)		VALOR ENERGÉTICO	673 Kj/161 kcal
		GRASAS	8,6 g
		DE LAS CUALES SATURADAS	1,75 g
		HIDRATOS DE CARBONO	6,1 g
		DE LOS CUALES AZÚCARES	2,67 g
		PROTEÍNAS	14,8 g
CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA		Aw	0,916
		pH	6,04
CLASIFICACIÓN SEGÚN ANEXO I DEL RTO (CE) nº2073/2005 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

FICHAS TÉCNICAS
REV. 02 10/06/2023



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