

FICHAS TÉCNICAS
REV. 04 10/02/2024



<p>NOMBRE DE LA ELABORACIÓN</p>	<p>RABO DE TORO A LA CORDOBESA</p>		
<p>DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)</p>			
<p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p>	<p>Color: Marrón claro 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>		
COMPOSICIÓN			
INGREDIENTES	CANTIDAD	CONSERVACIÓN	
Rabo de vacuno	61%	Refrigeración (Tª ≤ 7°C)	
Cebolla	13,5%	Temperatura ambiente	
Tomate frito (Tomate (180 g de tomate para elaborar 100 g de tomate frito), aceite de girasol, azúcar, almidón modificado de patata, sal, cebolla y ajo)	6,2%	Temperatura ambiente	
Pimiento rojo	6,2%	Congelación (Tª ≤ -18°C)	
Zanahoria	6,2%	Congelación (Tª ≤ -18°C)	
Vino tinto (contiene sulfitos)	4,3%	Temperatura ambiente	
Espesante (almidones modificados y caramelo de azúcar)	1%	Temperatura ambiente	
Sal	0,9%	Temperatura ambiente	
Aceite de oliva virgen extra ecológico	0,5%	Temperatura ambiente	
Laurel	0,01%	Temperatura ambiente	
Pimienta negra	0,03%	Temperatura ambiente	
<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 ingredientes (Pelado y troceado de las verduras) - Preparación de producto intermedio (Hacer el sofrito, Tª ≥ 65°C) - Preparación del producto final (incorporación de la carne y del resto de ingredientes y cocinado, Tª ≥ 65°C) 		

FICHAS TÉCNICAS
REV. 04 10/02/2024



		<ul style="list-style-type: none"> - 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		
		Sulfitos		
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 – 90 días envasado familiar			
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)	ENVASADO FAMILIAR	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	Bandeja gastronóm. TM4/6B - Polipropileno de primera calidad para alimentos	
	PESO NETO	300 g	1000 g	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)		VALOR ENERGÉTICO	752kJ/180kcal	
		GRASAS DE LAS CUALES SATURADAS	12g	
		HIDRATOS DE CARBONO DE LOS CUALES AZÚCARES	4g	
			4 g	
			2g	

FICHAS TÉCNICAS
REV. 04 10/02/2024



	PROTEÍNAS	14g
	SAL	2.1 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 <i>L. monocytogenes</i> , 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 <i>Listeria monocytogenes</i> 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