

FICHAS TÉCNICAS
REV. 04 10/06/2023



NOMBRE DE LA ELABORACIÓN	RIÑONES AL MONTILLA-MORILES																																																									
DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)																																																										
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Pardo 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 (DESPOJOS)	ESPAÑA																																																									
CARACTERIZACIÓN SEGÚN NORMATIVA ESPAÑOLA	Grupo B: comidas preparadas con tratamiento térmico																																																									
LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE	REGLAMENTO (CE) Nº 852/2004 24 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios REGLAMENTO (CE) Nº 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos.																																																									
<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="82 1451 539 1478">INGREDIENTES</th> <th data-bbox="539 1451 1011 1478">COMPOSICIÓN CANTIDAD</th> <th data-bbox="1011 1451 1509 1478">CONSERVACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="82 1478 539 1505">Riñones de cerdo</td> <td data-bbox="539 1478 1011 1505">63,6%</td> <td data-bbox="1011 1478 1509 1505">Refrigeración (Tª ≤ 3°C)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="82 1505 539 1532">Cebolla fresca</td> <td data-bbox="539 1505 1011 1532">22,5%</td> <td data-bbox="1011 1505 1509 1532">Temperatura ambiente</td> </tr> <tr> <td data-bbox="82 1532 539 1559">Vinagre (contiene sulfitos)</td> <td data-bbox="539 1532 1011 1559">4,4%</td> <td data-bbox="1011 1532 1509 1559">Temperatura ambiente</td> </tr> <tr> <td data-bbox="82 1559 539 1621">Vino blanco de cocina Montilla-moriles (contiene sulfitos)</td> <td data-bbox="539 1559 1011 1621">3,7%</td> <td data-bbox="1011 1559 1509 1621">Temperatura ambiente</td> </tr> <tr> <td data-bbox="82 1621 539 1648">Ajo</td> <td data-bbox="539 1621 1011 1648">2,4%</td> <td data-bbox="1011 1621 1509 1648">Refrigeración (Tª ≤ 4°C)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="82 1648 539 1711">Espesante: Almidones modificados, caramelo de azúcar</td> <td data-bbox="539 1648 1011 1711">1,5%</td> <td data-bbox="1011 1648 1509 1711">Temperatura ambiente</td> </tr> <tr> <td data-bbox="82 1711 539 1738">Aceite de oliva virgen extra ecológico</td> <td data-bbox="539 1711 1011 1738">1,2%</td> <td data-bbox="1011 1711 1509 1738">Temperatura ambiente</td> </tr> <tr> <td data-bbox="82 1738 539 1765">Sal</td> <td data-bbox="539 1738 1011 1765">0,8%</td> <td data-bbox="1011 1738 1509 1765">Temperatura ambiente</td> </tr> <tr> <td data-bbox="82 1765 539 1792">Laurel</td> <td data-bbox="539 1765 1011 1792">0,01 %</td> <td data-bbox="1011 1765 1509 1792">Temperatura ambiente</td> </tr> <tr> <td data-bbox="82 1792 539 1818">Agua</td> <td data-bbox="539 1792 1011 1818">Cs</td> <td data-bbox="1011 1792 1509 1818">Temperatura ambiente</td> </tr> </tbody> </table>	INGREDIENTES	COMPOSICIÓN CANTIDAD	CONSERVACIÓN	Riñones de cerdo	63,6%	Refrigeración (Tª ≤ 3°C)	Cebolla fresca	22,5%	Temperatura ambiente	Vinagre (contiene sulfitos)	4,4%	Temperatura ambiente	Vino blanco de cocina Montilla-moriles (contiene sulfitos)	3,7%	Temperatura ambiente	Ajo	2,4%	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)	Espesante: Almidones modificados, caramelo de azúcar	1,5%	Temperatura ambiente	Aceite de oliva virgen extra ecológico	1,2%	Temperatura ambiente	Sal	0,8%	Temperatura ambiente	Laurel	0,01 %	Temperatura ambiente	Agua	Cs	Temperatura ambiente	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="539 1451 1011 1478">COMPOSICIÓN CANTIDAD</th> <th data-bbox="1011 1451 1509 1478">CONSERVACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="539 1478 1011 1505">63,6%</td> <td data-bbox="1011 1478 1509 1505">Refrigeración (Tª ≤ 3°C)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 1505 1011 1532">22,5%</td> <td data-bbox="1011 1505 1509 1532">Temperatura ambiente</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 1532 1011 1559">4,4%</td> <td data-bbox="1011 1532 1509 1559">Temperatura ambiente</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 1559 1011 1621">3,7%</td> <td data-bbox="1011 1559 1509 1621">Temperatura ambiente</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 1621 1011 1648">2,4%</td> <td data-bbox="1011 1621 1509 1648">Refrigeración (Tª ≤ 4°C)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 1648 1011 1711">1,5%</td> <td data-bbox="1011 1648 1509 1711">Temperatura ambiente</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 1711 1011 1738">1,2%</td> <td data-bbox="1011 1711 1509 1738">Temperatura ambiente</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 1738 1011 1765">0,8%</td> <td data-bbox="1011 1738 1509 1765">Temperatura ambiente</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 1765 1011 1792">0,01 %</td> <td data-bbox="1011 1765 1509 1792">Temperatura ambiente</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 1792 1011 1818">Cs</td> <td data-bbox="1011 1792 1509 1818">Temperatura ambiente</td> </tr> </tbody> </table>			COMPOSICIÓN CANTIDAD	CONSERVACIÓN	63,6%	Refrigeración (Tª ≤ 3°C)	22,5%	Temperatura ambiente	4,4%	Temperatura ambiente	3,7%	Temperatura ambiente	2,4%	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)	1,5%	Temperatura ambiente	1,2%	Temperatura ambiente	0,8%	Temperatura ambiente	0,01 %	Temperatura ambiente	Cs	Temperatura ambiente
INGREDIENTES	COMPOSICIÓN CANTIDAD	CONSERVACIÓN																																																								
Riñones de cerdo	63,6%	Refrigeración (Tª ≤ 3°C)																																																								
Cebolla fresca	22,5%	Temperatura ambiente																																																								
Vinagre (contiene sulfitos)	4,4%	Temperatura ambiente																																																								
Vino blanco de cocina Montilla-moriles (contiene sulfitos)	3,7%	Temperatura ambiente																																																								
Ajo	2,4%	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)																																																								
Espesante: Almidones modificados, caramelo de azúcar	1,5%	Temperatura ambiente																																																								
Aceite de oliva virgen extra ecológico	1,2%	Temperatura ambiente																																																								
Sal	0,8%	Temperatura ambiente																																																								
Laurel	0,01 %	Temperatura ambiente																																																								
Agua	Cs	Temperatura ambiente																																																								
COMPOSICIÓN CANTIDAD	CONSERVACIÓN																																																									
63,6%	Refrigeración (Tª ≤ 3°C)																																																									
22,5%	Temperatura ambiente																																																									
4,4%	Temperatura ambiente																																																									
3,7%	Temperatura ambiente																																																									
2,4%	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)																																																									
1,5%	Temperatura ambiente																																																									
1,2%	Temperatura ambiente																																																									
0,8%	Temperatura ambiente																																																									
0,01 %	Temperatura ambiente																																																									
Cs	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 ingredientes (Pelado y cortado de hortalizas y carnes) - Preparación de producto final (Mezcla de ingredientes y cocinado, Tª ≥ 65°C) - Abatimiento Tª 5-10°C / 1 hora - Ensamblado - Abatimiento Tª -5°C / 30min 																																																									

FICHAS TÉCNICAS
REV. 04 10/06/2023



	<ul style="list-style-type: none"> - 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			
OMG	Sulfitos			
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. Nº 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 – 90 días envasado familiar			
ETIQUETADO	Detector de metales			
	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 5 ENVASES POR CAJA)	ENVASADO FAMILIAR	Todos nuestros materiales de envasado cumplen con los criterios establecidos en los Rgto (CE) 1935/2004 y 10/2011
	MATERIAL	Plato Q (H 30) – Polipropileno de primera calidad para alimentos	Bandeja gastronor TM4/6B - Polipropileno de primera calidad para alimentos	
	PESO NETO	300 g	1000 g	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)	VALOR ENERGÉTICO		455 KJ/109 Kcal	
	GRASAS		5g	
	DE LAS CUALES SATURADAS		1,1g	
	HIDRATOS DE CARBONO		4g	
	DE LOS CUALES AZÚCARES		1,3g	
PROTEÍNAS		12g		
SAL		1,4g		
CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA	Aw	0,895		
	pH	5,72		

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 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