

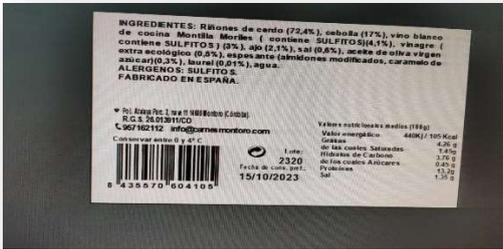
**FICHAS TÉCNICAS**  
REV. 04 10/06/2023



<p><b>NOMBRE DE LA ELABORACIÓN</b></p>	<p><b>RIÑONES AL MONTILLA-MORILES</b></p>		
<p><b>DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)</b></p>			
<p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b></p>	<p>Color: Pardo Olor: Característico Sabor: Característico</p>		
<p><b>MARCA COMERCIAL</b></p>	<p>MESA Y YANTAR</p>		
<p><b>RGSEAA</b></p>	<p>26.013911/CO</p>		
<p><b>CERTIFICACIONES</b></p>	<p>PARQUE NATURAL DE ANDALUCÍA</p>		
	<p>IFS</p>		
<p><b>ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA PRINCIPAL (DESPOJOS)</b></p>	<p>ESPAÑA</p>		
<p><b>CARACTERIZACIÓN SEGÚN NORMATIVA ESPAÑOLA</b></p>	<p>Grupo B: comidas preparadas con tratamiento térmico</p>		
<p><b>LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE</b></p>	<p>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.</p>		
<p><b>INGREDIENTES</b></p>	<p><b>COMPOSICIÓN</b> <b>CANTIDAD</b></p>	<p><b>CONSERVACIÓN</b></p>	
<p>Riñones de cerdo</p>	<p>63,6%</p>	<p>Refrigeración (Tª ≤ 3°C)</p>	
<p>Cebolla fresca</p>	<p>22,5%</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Vinagre (contiene <b>sulfitos</b>)</p>	<p>4,4%</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Vino blanco de cocina Montilla-moriles (contiene <b>sulfitos</b>)</p>	<p>3,7%</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Ajo</p>	<p>2,4%</p>	<p>Refrigeración (Tª ≤ 4°C)</p>	
<p>Espesante: Almidones modificados, caramelo de azúcar</p>	<p>1,5%</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Aceite de oliva virgen extra ecológico</p>	<p>1,2%</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Sal</p>	<p>0,8%</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Laurel</p>	<p>0,01 %</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Agua</p>	<p>Cs</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p><b>Tª DE MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE</b></p>	<p>Almacenar en refrigeración (0-4°C) Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo.</p>		
<p><b>ETAPAS RELEVANTES DE LA ELABORACIÓN</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparación de ingredientes (Pelado y cortado de hortalizas y carnes)</li> <li>- Preparación de producto final (Mezcla de ingredientes y cocinado, Tª ≥ 65°C)</li> <li>- Abatimiento Tª 5-10°C / 1 hora</li> <li>- Ensamblado</li> <li>- Abatimiento Tª -5°C / 30min</li> </ul>		

**FICHAS TÉCNICAS**  
REV. 04 10/06/2023



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Envasado</li> <li>- Pasteurizado (Min. 75°C durante 5 min)</li> <li>- Abatimiento Tª 5°C / 20 min</li> <li>- Mantenimiento en refrigeración, Tª 0-4°C</li> <li>- Venta directa o distribución a otros comercios a temperatura regulada. Tª 0-4°C</li> </ul>			
<b>ALÉRGENOS</b>	<b>CONTENIDO EN PRODUCTO FINAL</b>			
<b>OMG</b>	<b>Sulfitos</b>			
<b>IRRADIACIÓN</b>	No contiene – No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones			
<b>DESTINO FINAL</b>	No sometido - No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones			
<b>SISTEMA DE LOTEADO</b>	Consumidor final – Otros establecimientos			
<b>CONSUMO PREFERENTE, CADUCIDAD</b>	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)			
<b>CONTROL DE METALES</b>	Producto pasteurizado. 150 días – 90 días envasado familiar			
<b>ETIQUETADO</b>	Detector de metales			
	Datos del fabricante, elaboración, ingredientes, valores nutricionales, lote, fecha de consumo preferente Adecuado a Reglamento (UE) 1169/2011			
<b>IMAGEN ETIQUETADO</b>				
				
<b>MODO DE EMPLEO</b>	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)			
<b>PRESENTACIÓN</b>	<b>TIPO DE ENVASADO</b>	<b>ENVASE</b> (EMBALAJE DE 5 ENVASES POR CAJA)	<b>ENVASADO FAMILIAR</b>	Todos nuestros materiales de envasado cumplen con los criterios establecidos en los Rgto (CE) 1935/2004 y 10/2011
	<b>MATERIAL</b>	Plato Q (H 30) – Polipropileno de primera calidad para alimentos	Bandeja gastronor TM4/6B - Polipropileno de primera calidad para alimentos	
	<b>PESO NETO</b>	300 g	1000 g	
<b>VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)</b>	<b>VALOR ENERGÉTICO</b>		455 KJ/109 Kcal	
	<b>GRASAS</b>		5g	
	<b>DE LAS CUALES SATURADAS</b>		1,1g	
	<b>HIDRATOS DE CARBONO</b>		4g	
	<b>DE LOS CUALES AZÚCARES</b>		1,3g	
<b>PROTEÍNAS</b>		12g		
<b>SAL</b>		1,4g		
<b>CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA</b>	Aw	0,895		
	pH	5,72		

**FICHAS TÉCNICAS**  
**REV. 04 10/06/2023**



<b>CLASIFICACIÓN SEGÚN ANEXO I DEL RTO (CE)</b> <b>n°2073/2005 DE LA COMISIÓN/</b>	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 <b>100 ufc/g</b> de Listeria monocytogenes durante su periodo de vida útil.	
	Según criterios de higiene de los procesos	-	
<b>CRITERIOS DE SEGURIDAD QUIMICA</b>	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)	<b>2,5</b>