

FICHAS TÉCNICAS
REV. 03 07/01/2025



<p>NOMBRE DE LA ELABORACIÓN</p>	<p>SALMÓN EN SALSAS DE SETAS</p>		
<p>DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)</p>			
<p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p>	<p>Color: Anaranjado-blanco 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 (SALMÓN)</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>COMPOSICIÓN</p>			
<p>INGREDIENTES</p>	<p>CANTIDAD</p>	<p>CONSERVACIÓN</p>	
<p>Salmón (<i>Oncorhynchus kisutch</i>)</p>	<p>57,5%</p>	<p>Congelación (Tª ≤ -18°C)</p>	
<p>Nata (Nata ligera (15% de materia grasa). almidón modificado de maíz. lactasa. emulgente (E – 471). estabilizantes (E – 415, E – 460 y E -466)</p>	<p>19%</p>	<p>Refrigeración (Tª ≤ 4°C)</p>	
<p>Setas (setas en porción variable, <i>Lentinula edodes</i> (Shiitake cultivado), <i>Pholiota nameko</i> (cultivado), <i>Pleurotus ostreatus</i> (cultivado), <i>Boletus edulis</i> (silvestre))</p>	<p>19%</p>	<p>Congelación (Tª ≤ -18°C)</p>	
<p>Ajo en pasta (ajo fresco 92%, sal, antioxidante (E330)) (contiene sulfitos de forma natural)</p>	<p>2,5%</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Aceite de oliva virgen extra ecológico</p>	<p>1,5%</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Sal</p>	<p>0,5%</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>		

FICHAS TÉCNICAS
REV. 03 07/01/2025



ETAPAS RELEVANTES DE LA ELABORACIÓN		<ul style="list-style-type: none"> - Preparación de Las materias primas (Descongelado en refrigeración 4°C-24 horas) - Cocinado del salmón (Tª≥65°C) - Preparación del producto intermedio (incorporación del resto de ingredientes y cocinado de la salsa) - 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	
		Pescado, leche y derivados, crustáceos, moluscos, 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		
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		<p>Conservar en refrigeración hasta su consumo (Tª0-4°C)</p> <p>Alimento listo para el consumo</p> <p>Consumir preferentemente cocinado (En microondas calentar 2 minutos a 800 W)</p>	
PRESENTACIÓN	TIPO DE ENVASADO	ENVASE (EMBALAJE DE 5 ENVASES POR CAJA)	Todos nuestros materiales de envasado cumplen con los criterios establecidos en los Rgtos (CE) 1935/2004 y 10/2011
	MATERIAL	Bandejas Skin – P1523 (H25)	
	PESO NETO	300 g	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)		VALOR ENERGÉTICO	677 kJ/162 Kcal
		GRASAS	12 g
		DE LAS CUALES SATURADAS	4 g

FICHAS TÉCNICAS
REV. 03 07/01/2025



	HIDRATOS DE CARBONO DE LOS CUALES AZÚCARES	1,5 g 0,5 g
	PROTEÍNAS	12 g
	SAL	0,8 g
CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA	Aw pH	0,915 6,16
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