

FICHAS TÉCNICAS
REV. 04 10/06/2023



<p>NOMBRE DE LA ELABORACIÓN</p>	<p>SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA DE CHAMPIÑÓN</p>		
<p>DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)</p>			
<p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p>	<p>Color: Pardo-rojo-marrón 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>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			
<p>INGREDIENTES</p>	<p>CANTIDAD</p>	<p>CONSERVACIÓN</p>	
<p>Solomillo cerdo (75,7%), agua, sal, jarabe de glucosa, almidón, extracto de levadura, proteína de cerdo, estabilizantes (E-407, E-415), fibra vegetal, antioxidante (E-301)</p>	<p>53,5%</p>	<p>Congelación (Tª ≤ -18°C)</p>	
<p>Champiñón laminado (<i>Agaricus bisporus</i>)</p>	<p>29%</p>	<p>Congelación (Tª ≤ -18°C)</p>	
<p>Vino blanco de cocina (contiene sulfitos)</p>	<p>3,5%</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Ajo</p>	<p>1,75%</p>	<p>Refrigeración (Tª ≤ 4°C)</p>	
<p>Pimiento rojo</p>	<p>8,7%</p>	<p>Congelación (Tª ≤ -18°C)</p>	
<p>Aceite de oliva virgen extra ecológico</p>	<p>1,75%</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Espesante: Almidones modificados, caramelo de azúcar</p>	<p>0,87%</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Cúrcuma</p>	<p>0,035%</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Perejil</p>	<p>0,01%</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Laurel</p>	<p>0,02%</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Pimienta molida</p>	<p>0,01%</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Sal</p>	<p>0,14%</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>		
<p>ETAPAS RELEVANTES DE LA ELABORACIÓN</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Descongelado de la carne en refrigeración (24 horas – Tª ≤ 4°C) - Preparación de Las materias primas (fileteado de la carne) - Cocinado (Tª ≥ 65°C) 		

FICHAS TÉCNICAS
REV. 04 10/06/2023



		<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	
OMG	Sulfitos	
IRRADIACIÓN	No contiene – 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	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)
	MATERIAL	Plato Q (H 30) – Polipropileno de primera calidad para alimentos
	PESO NETO	300 g
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)	VALOR ENERGÉTICO	1062 kJ/254 kcal
	GRASAS	11.4 g
	DE LAS CUALES SATURADAS	5.3 g
	HIDRATOS DE CARBONO	15.9 g
	DE LOS CUALES AZÚCARES	4.4 g
	PROTEÍNAS	22 g
SAL	1.4 g	

FICHAS TÉCNICAS
REV. 04 10/06/2023



CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA	Aw	0.96
	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 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