

FICHAS TÉCNICAS
REV. 04 10/06/2023



<p>NOMBRE DE LA ELABORACIÓN</p>	<p>SOLOMILLO EN SALSA A LA PIMIENTA</p>	
<p>DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)</p>		
<p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p>	<p>Color: Pardo-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 (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		
<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>50.8%</p>	<p>Congelación (T^a ≤ -18°C)</p>
<p>Salsa a la pimienta: (Nata ligera (15% materia grasa), almidón modificado de maíz, lactasa, emulgente (E-471), estabilizantes (E-415, E-451, E-460 Y E-466)), jugo de ternera (Huesos de ternera, cebolla, zanahoria, perro, pimienta roja, pimienta verde, vino tinto, tomate frito, pimentón dulce, romero, tomillo), cebolla, margarina (Grasa vegetal (palma) y aceite vegetal (girasol), agua, sal, emulgentes (E-471 E-472c y E-322 (girasol)), aroma, corrector de acidez (E-330), conservador (E-200), antioxidantes (E-304i y E-306) y colorante (E-160a(i)), Pimienta verde (Pimienta verde (61%), agua, sal, acidulante (E</p>	<p>49,2%</p>	<p>Refrigeración (T^a ≤ 4°C)</p>

FICHAS TÉCNICAS
REV. 04 10/06/2023



260)), espesante: (Almidones modificados, caramelo de azúcar, brandy , sal)		
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"> - Descongelado en refrigeración de la carne (24 horas; Tª ≤4°C) - Preparación de Las materias primas (troceado de la carne) - Cocinado (Tª ≥65°C) - Abatimiento Tª 5-10°C / 1 hora - Ensamblado - Abatimiento Tª -5°C / 30min - Envasado - Pasteurizado (75°C/30min) - Abatimiento Tª 5-10°C / 1 hora - 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
		Leche y derivados
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 (Tª 0-4°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 7 ENVASES POR CAJA)
	MATERIAL	Plato Q (H 30) – Polipropileno de primera calidad para alimentos
	PESO NETO	300 g
		Todos nuestros materiales de envasado cumplen con los criterios establecidos en los Rgts (CE) 1935/2004 y 10/2011

FICHAS TÉCNICAS
REV. 04 10/06/2023



VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)	VALOR ENERGÉTICO		859 kJ/205,7 kcal
	GRASAS		14,5 g
	DE LAS CUALES SATURADAS		2,6 g
	HIDRATOS DE CARBONO		7 g
	DE LOS CUALES AZÚCARES		4,6 g
	PROTEÍNAS		11,8 g
SAL		1 g	
CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA	Aw	0,742	
	pH	5,94	
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