

FICHAS TÉCNICAS
REV. 05 12/08/2024



NOMBRE DE LA ELABORACIÓN	SOLOMILLO 100% IBÉRICO		
DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Marrón 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 (CARNE)	ESPAÑA		
CARACTERIZACIÓN SEGÚN NORMATIVA ESPAÑOLA (DEROGADA)	Grupo B: comidas preparadas con tratamiento térmico		
LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE	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.		
COMPOSICIÓN			
INGREDIENTES	CANTIDAD	CONSERVACIÓN	
Solomillo de cerdo 100% ibérico COVAP	99%	Refrigeración (Tª ≤ 7°C)	
Aceite de oliva virgen extra ecológico	0,7%	Temperatura ambiente	
Sal	0,3%	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 materia prima (Troceado de las materias primas) - Preparación del producto intermedio (Mezclado de ingredientes en bolsa de vacío, envase final) - Preparación de producto final (cocinado durante 12 horas a 80°C) - Abatimiento Tª 0-5°C /2 horas - Paso por detector de metales, etiquetado y packaging - Mantenimiento en refrigeración, Tª 0-4°C - Venta directa o distribución a otros comercios a temperatura regulada. Tª 0-4°C. Se puede vender junto a una salsa de acompañamiento, cada una en su envase 		
ALÉRGENOS	CONTENIDO EN PRODUCTO FINAL		
	-	Puede contener trazas de cualquiera de los alérgenos contemplados en el Rgto 1169/2011, excepto cacahuets	
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. 90 días desde fabricación		
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		
MODO DE EMPLEO	Conservar en refrigeración hasta su consumo (Tª 0-4°C) Alimento listo para el consumo Consumir preferentemente cocinado (en horno 180°C durante 20 minutos)		

FICHAS TÉCNICAS
REV. 05 12/08/2024



		Se puede acompañar de una salsa en su propio envase, si es así mezclar los dos productos y consumir cocinados (en horno 180°C durante 20 minutos)		
PRESENTACIÓN	TIPO DE ENVASADO	ENVASE	Todos nuestros materiales de envasado cumplen con los criterios establecidos en los Rgts (CE) 1935/2004 y 10/2011	
	MATERIAL	Bolsas de vacío retráctil compuestas de poliamida y polietileno		
	PESO NETO	550g aprox. (dos uds)		
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)		VALOR ENERGÉTICO	543 kJ/130 kcal	
		GRASAS DE LAS CUALES SATURADAS	4 g	
		HIDRATOS DE CARBONO DE LOS CUALES AZÚCARES	1,5 g	
		PROTEÍNAS	0 g	
		SAL	23,5 g	
		SAL	0,4 g	
CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA		-		
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	