

FICHAS TÉCNICAS
REV. 07 18/03/2024



<p>NOMBRE DE LA ELABORACIÓN</p>	<p>TERNERA A LA JARDINERA</p>		
<p>DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)</p>			
<p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p>	<p>Color: 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>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) 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>		
COMPOSICIÓN			
INGREDIENTES	CANTIDAD	CONSERVACIÓN	
Carne de ternera (origen valle de los pedroches)	38,7%	Refrigeración (Tª ≤ 7°C)	
Agua	33,1%	Temperatura ambiente	
Tomate frito (180 g de tomate para elaborar 100 g de tomate frito), aceite de girasol, azúcar, almidón modificado de patata, sal, cebolla y ajo	8%	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)	
Cebolla	7,8%	Temperatura ambiente	
Zanahoria	2,8%	Congelación (Tª ≤ -18°C)	
Puerro	2,3%	Congelación (Tª ≤ -18°C)	
Vino blanco (contiene sulfitos)	2%	Temperatura ambiente	
Champiñones	2%	Congelación (Tª ≤ -18°C)	
Guisantes	1%	Congelación (Tª ≤ -18°C)	
Sal	0,5%	Temperatura ambiente	
Ajo en pasta (ajo fresco 92%, sal, antioxidante (E330)) (contiene sulfitos de forma natural)	0,4%	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)	
Espesante (Almidón modificado y caramelo de azúcar)	0,4%	Temperatura ambiente	
Aceite de oliva virgen extra ecológico	0,4%	Temperatura ambiente	
Pimentón dulce	0,3%	Temperatura ambiente	
Romero	0,03%	Temperatura ambiente	

FICHAS TÉCNICAS
REV. 07 18/03/2024



Tomillo	0,03%	Temperatura ambiente		
Pimienta negra	0.03%	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 ingredientes (Pelado y cortado de hortalizas y carnes) - Preparación de producto final (Mezcla de ingredientes y cocinado, Tª ≥ 65°C) - Abatimiento Tª 5-10°C / 1 hora - 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			
	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 – 90 días envasado familiar			
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 microondas calentar 2 minutos a 800 W)			
PRESENTACIÓN	TIPO DE ENVASADO	ENVASE (EMBALAJE DE 7 ENVASES POR CAJA)	ENVASADO FAMILIAR	Todos nuestros materiales de envasado cumplen con los criterios establecidos en los Rgts (CE) 1935/2004 y 10/2011
	MATERIAL	Plato Q (H 30) – Polipropileno de primera calidad para alimentos	Bandeja gastronor TM4/6B - Polipropileno de primera calidad para alimentos	
	PESO NETO	300 g	1000 g	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)	VALOR ENERGÉTICO		532 Kj/127 Kcal	
	GRASAS		6,9 g	
	DE LAS CUALES SATURADAS		2,6 g	
	HIDRATOS DE CARBONO		3,3 g	
	DE LOS CUALES AZÚCARES		1,4 g	
PROTEÍNAS		13 g		
SAL		1,4 g		
CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA	Aw	0.908		
	pH	5.88		
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. monocitogenes, 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 monocitogenes 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	

FICHAS TÉCNICAS
REV. 07 18/03/2024



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