

FICHAS TÉCNICAS
REV. 04 01/09/2024



NOMBRE DE LA ELABORACIÓN	SALSA A LA PIMIENTA NEGRA		
DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Marrón claro Olor: Característico Sabor: Característico		
MARCA COMERCIAL	MESA Y YANTAR		
RGSEAA	26.013911/CO		
CERTIFICACIONES	PARQUE NATURAL DE ANDALUCÍA		
	IFS		
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	
Jugo de carne (Huesos de ternera, vino tinto (sulfitos), tomate frito (tomate, aceite de girasol, azúcar, almidón modificado de patata, sal, cebolla y ajo), zanahoria, puerro, cebolla, pimienta verde, pimienta roja, ajo y sal	67 %	Refrigeración (Tª ≤ 4°C) o congelación (Tª ≤ -18°C)	
Nata ligera (15% materia grasa), almidón modificado de maíz, lactasa, emulgente (E-471), estabilizantes (E-415, E-451, E-460 Y E-466)	18,4 %	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)	
Vino tinto (contiene sulfitos)	13,4 %	Temperatura ambiente	
Sal	1 %	Temperatura ambiente	
Pimienta negra	0,2 %	Temperatura ambiente	
Tª DE MANTENIMIENTO	Almacenar en refrigeración (0-4°C). Preservar de contacto directo con el suelo.		
ETAPAS RELEVANTES DE LA ELABORACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - Preparación de producto final (Descongelado en refrigeración (Tª ≤ 4°C, 24 horas) opcional. Mezcla de ingredientes y cocinado, Tª ≥ 65°C) - Abatimiento Tª 0-5°C / 2horas - Envasado al vacío - Pasteurizado (75°C/1 hora) - Abatimiento Tª 0-5°C / 1hora - Mantenimiento en refrigeración, Tª 0-4°C - Venta directa o distribución a otros comercios a temperatura regulada, junto con otras elaboraciones. Tª 0-4°C 		
ALÉRGENOS	CONTENIDO EN PRODUCTO FINAL		
	Leche y derivados, sulfitos	Puede contener trazas de cualquiera de los alérgenos contemplados en el Rgto 1169/2011, excepto cacahuetes	
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		

FICHAS TÉCNICAS
REV. 04 01/09/2024



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	
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 (T°0-4°C) Alimento listo para el consumo Consumir preferentemente cocinado (En microondas calentar 2 minutos a 800 W)	
ENVASADO DE INGREDIENTE	ENVASE (INDIVIDUAL)	Todos nuestros materiales de envasado cumplen con los criterios establecidos en los Rgts (CE) 1935/2004 y 10/2011
	Bolsa de vacío retráctil	
	200 g	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 ml)	VALOR ENERGÉTICO	418 Kj/100 Kcal
	GRASAS	6,3 g
	DE LAS CUALES SATURADAS	2,5 g
	HIDRATOS DE CARBONO	8,6 g
	DE LOS CUALES AZÚCARES	2 g
	PROTEÍNAS	2,2 g
SAL	1,6 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
	Según Rgto 2023/915	6.2 Melamina 6.2.1 Alimentos, excepto preparados para lactantes, preparados de continuación y preparados para niños de corta edad Límite máximo: 2,5 mg/Kg