

**FICHAS TÉCNICAS**  
REV. 04 01/09/2024



<b>NOMBRE DE LA ELABORACIÓN</b>	<b>SALSA A LA PIMIENTA NEGRA</b>		
<b>DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)</b>			
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Color: Marrón claro Olor: Característico Sabor: Característico		
<b>MARCA COMERCIAL</b>	MESA Y YANTAR		
<b>RGSEAA</b>	26.013911/CO		
<b>CERTIFICACIONES</b>	PARQUE NATURAL DE ANDALUCÍA		
	IFS		
<b>CARACTERIZACIÓN SEGÚN NORMATIVA ESPAÑOLA (DEROGADA)</b>	Grupo B: comidas preparadas con tratamiento térmico		
<b>LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE</b>	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.		
<b>COMPOSICIÓN</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>CONSERVACIÓN</b>	
Jugo de carne (Huesos de ternera, vino tinto ( <b>sulfitos</b> ), 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)	
<b>Nata</b> 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 <b>sulfitos</b> )	13,4 %	Temperatura ambiente	
Sal	1 %	Temperatura ambiente	
Pimienta negra	0,2 %	Temperatura ambiente	
<b>Tª DE MANTENIMIENTO</b>	Almacenar en refrigeración (0-4°C). Preservar de contacto directo con el suelo.		
<b>ETAPAS RELEVANTES DE LA ELABORACIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparación de producto final (Descongelado en refrigeración (Tª ≤ 4°C, 24 horas) opcional. Mezcla de ingredientes y cocinado, Tª ≥ 65°C)</li> <li>- Abatimiento Tª 0-5°C / 2horas</li> <li>- Envasado al vacío</li> <li>- Pasteurizado (75°C/1 hora)</li> <li>- Abatimiento Tª 0-5°C / 1hora</li> <li>- Mantenimiento en refrigeración, Tª 0-4°C</li> <li>- Venta directa o distribución a otros comercios a temperatura regulada, junto con otras elaboraciones. Tª 0-4°C</li> </ul>		
<b>ALÉRGENOS</b>	<b>CONTENIDO EN PRODUCTO FINAL</b>		
	<b>Leche y derivados, sulfitos</b>	<b>Puede contener trazas de cualquiera de los alérgenos contemplados en el Rgto 1169/2011, excepto cacahuetes</b>	
<b>OMG</b>	No contiene – No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones		
<b>IRRADIACIÓN</b>	No sometido - No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones		
<b>DESTINO FINAL</b>	Consumidor final – Otros establecimientos		

**FICHAS TÉCNICAS**  
**REV. 04 01/09/2024**



<b>SISTEMA DE LOTEADO</b>	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)	
<b>CONSUMO PREFERENTE, CADUCIDAD</b>	Producto pasteurizado. 90 días	
<b>CONTROL DE METALES</b>	Detector de metales	
<b>ETIQUETADO</b>	Datos del fabricante, elaboración, ingredientes, valores nutricionales, lote, fecha de consumo preferente Adecuado a Reglamento (UE) 1169/2011	
<b>MODO DE EMPLEO</b>	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)	
<b>ENVASADO DE INGREDIENTE</b>	<b>ENVASE (INDIVIDUAL)</b>	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	
<b>VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 ml)</b>	<b>VALOR ENERGÉTICO</b>	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	
<b>CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA</b>	-	
<b>CLASIFICACIÓN SEGÚN ANEXO I DEL RTO (CE) n°2073/2005 DE LA COMISIÓN</b>	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 <b>100 ufc/g</b> de Listeria monocytogenes durante su periodo de vida útil.
	Según criterios de higiene de los procesos	-
<b>CRITERIOS DE SEGURIDAD QUÍMICA</b>	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: <b>2,5 mg/Kg</b>