

FICHAS TÉCNICAS
REV. 08 06/06/2024



<p>NOMBRE DE LA ELABORACIÓN</p>	<p>ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA CASERAS EN SALSA</p>		
<p>DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)</p>			
<p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p>	<p>Color: Pardo-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 (CARNES)</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			
	INGREDIENTES	CANTIDAD	CONSERVACIÓN
<p>Albóndigas (carne de cerdo, carne de pollo, aglumax (fibra vegetal interna del guisante), pizcos de jamón: jamón de cerdo, sal, dextrosa, conservador (E250 y E252), antioxidante (E331 y E316)), vino de cocina (contiene SULFITOS), ajo pelado, sal y cúrcuma)</p>		43,8%	<p>Congelación (T^a ≤ -18°C) o refrigeración (T^a ≤ 4°C)</p>
<p>Caldo de pollo: Agua, Preparado para caldo de ave: Sal, almidón, aromas de ave (contiene extracto de ave 0,14%), potenciador del sabor (E 621), maltodextrina, extracto de levadura, hidrolizado de pROTEÍNAS VEGETALES (CONTIENE SOJA), HARINA DE ALTRAMUZ, especias (contiene APIO), estabilizante E415</p>		38%	<p>Congelación (T^a ≤ -18°C) o refrigeración (T^a ≤ 4°C)</p>
<p>Cebolla fresca</p>		8,3%	<p>Temperatura ambiente</p>
<p>Vino de cocina (contiene SULFITOS)</p>		3,2%	<p>Temperatura ambiente</p>
<p>Ajo en pasta (Ajo fresco 92%, sal, antioxidante (ácido cítrico))</p>		2,3%	<p>Refrigeración (T^a ≤ 4°C)</p>
<p>Aceite de oliva virgen extra ecológico</p>		1,7%	<p>Temperatura ambiente</p>
<p>Espesante: Almidones modificados, caramelo de azúcar</p>		1,3%	<p>Temperatura ambiente</p>

FICHAS TÉCNICAS
REV. 08 06/06/2024



Pizcos desmigados: jamón de cerdo, sal, dextrosa, conservador (E-250 y E252), antioxidante (E-331 y E-316)		1,2 %	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)	
Sal		0,16 %	Temperatura ambiente	
Pimienta en grano		0,02%	Temperatura ambiente	
Laurel		0,02%	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"> - Descongelado en refrigeración de materia prima (24 horas; Tª ≤ 4°C) - 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 minutos - 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		
OMG		Sulfitos, soja, altramuz, apio		
IRRADIACIÓN		No contiene – No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones		
DESTINO FINAL		No sometido - No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones		
SISTEMA DE LOTEADO		Consumidor final – Otros establecimientos		
CONSUMO PREFERENTE, CADUCIDAD		Cinco dígitos. Nº de año y semana + producción de la semana. Por ejemplo: 18121 (Año 2018 Semana 12 primera producción de esta elaboración en la semana)		
CONTROL DE METALES		Producto pasteurizado. 150 días – 90 días envasado familiar		
ETIQUETADO		Detector de metales		
MODO DE EMPLEO		Datos del fabricante, elaboración, ingredientes, valores nutricionales, lote, fecha de consumo preferente Adecuado a Reglamento (UE) 1169/2011		
PRESENTACIÓN		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)		
	TIPO DE ENVASADO	ENVASE INDIVIDUAL (EMBALAJE DE 5 ENVASES POR CAJA)	ENVASE 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 gastronóm. TM4/6B - Polipropileno de primera calidad para alimentos	
	PESO NETO	300 g	1000 g	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)		VALOR ENERGÉTICO		859 kJ/205 kcal
		GRASAS DE LAS CUALES SATURADAS		14,5g 5g
		HIDRATOS DE CARBONO DE LOS CUALES AZÚCARES		3,75g 1,2g
		PROTEÍNAS		15g
		SAL		2,5g
		CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA		Aw
		pH	5.73	
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		-

FICHAS TÉCNICAS
REV. 08 06/06/2024



CRITERIOS DE SEGURIDAD QUIMICA	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