

FICHAS TÉCNICAS
REV. 04 06/06/2024



NOMBRE DE LA ELABORACIÓN	ALBÓNDIGAS EN SALSA DE ALMENDRAS		
DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Pardo-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 (CARNES)	ESPAÑA		
CARACTERIZACIÓN SEGÚN NORMATIVA ESPAÑOLA	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	
Albóndigas (Papada de cerdo, Pechuga de pollo, paleta de cerdo ibérico (paleta de cerdo ibérico, sal marina, conservantes (E-250 y E-252), vino blanco (contiene SULFITOS), ajo en pasta (Ajo fresco 92%, sal, antioxidante (ácido cítrico)), pizcos de jamón (jamón de cerdo, sal, dextrosa, conservador (E-250 y E-252), antioxidante (E-331 y E-316) aglumax: (fibra vegetal interna de guisante), sal, cúrcuma	44,8 %	Congelación (Tª ≤ -18°C) o refrigeración (Tª ≤ 4°C)	
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	34,8 %	Congelación (Tª ≤ -18°C) o refrigeración (Tª ≤ 4°C)	
Cebolla fresca	13 %	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)	
ALMENDRA variedad comuna repelada	3,5 %	Temperatura ambiente	
Aceite de oliva virgen extra ecológico	2,2 %	Temperatura ambiente	
Espesante: Almidones modificados, caramelo de azúcar	0,9 %	Temperatura ambiente	
Sal	0,7 %	Temperatura ambiente	
Cúrcuma	0,1 %	Temperatura ambiente	
Laurel	0,01 %	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 		

FICHAS TÉCNICAS
REV. 04 06/06/2024



		<ul style="list-style-type: none"> - 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		
		Sulfitos, frutos de cáscara, soja, altramuz, apio		
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		<p>Datos del fabricante, elaboración, ingredientes, valores nutricionales, lote, fecha de consumo preferente Adecuado a Reglamento (UE) 1169/2011</p> <p>Contienen tartrazina "Puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños"</p>		
MODO DE EMPLEO		<p>Conservar en refrigeración hasta su consumo (Tª0-4°C)</p> <p>Alimento listo para el consumo</p> <p>Consumir preferentemente cocinado (En microondas calentar 2 minutos a 800 W)</p>		
PRESENTACIÓN	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 gastronor TM4/6B - Polipropileno de primera calidad para alimentos	
	PESO NETO	300 g	1000 g	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)		VALOR ENERGÉTICO		974 kJ/233kcal
		GRASAS		16,8 g
		DE LAS CUALES SATURADAS		5,2 g
		HIDRATOS DE CARBONO		5 g
		DE LOS CUALES AZÚCARES		1,5 g
		PROTEÍNAS		15,5 g
		SAL		2,8 g
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 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	