

FICHAS TÉCNICAS
REV. 05 05/03/2025



<p>NOMBRE DE LA ELABORACIÓN</p>	<p>CALLOS GUIADOS CON CHORIZO</p>		
<p>DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)</p>			
<p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p>	<p>Color: Rojo-anaranjado 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 (CALLOS)</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			
<p>INGREDIENTES</p>	<p>CANTIDAD</p>	<p>CONSERVACIÓN</p>	
<p>Callos de ternera</p>	<p>50,9%</p>	<p>Refrigeración (T^a ≤ 3°C)</p>	
<p>Morros de vacuno</p>	<p>12,4%</p>	<p>Refrigeración (T^a ≤ 3°C)</p>	
<p>Chorizo de cerdo: Papada de cerdo, paleta de cerdo, preparado para chorizo (05-FV): (Especias, sal común, dextrosa, fibra vegetal, emulgentes (E451, E450), antioxidante E301, conservante E 252, colorante E120), tripa natural de ternera, ajos pelados, pimentón picante, nitrificante (EG27-12): (Sal común, conservante (E 250)), agua</p>	<p>11,3 %</p>	<p>Refrigeración (T^a ≤ 2°C)</p>	
<p>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</p>	<p>9%</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Cebolla</p>	<p>7,9%</p>	<p>Refrigeración (T^a ≤ 4°C)</p>	
<p>Ajo en pasta: Ajo fresco 92%, sal, antioxidante (ácido cítrico). El ajo contiene sulfitos presentes de forma natural</p>	<p>3%</p>	<p>Refrigeración (T^a ≤ 4°C)</p>	
<p>Aliño para callos: Sal, especias, almidón, estabilizante (E 451i), potenciador de sabor (E</p>	<p>2,7%</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	

FICHAS TÉCNICAS
REV. 05 05/03/2025



621) antioxidante (E 300), aroma natural y extracto de pimentón (E 160c)				
Espesante: Almidones modificados y caramelo de azúcar		2,5%	Temperatura ambiente	
Aceite de oliva virgen extra ecológico		0,3%	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 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		
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. Nº 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)	ENVASE FAMILIAR	
	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		843 Kj/202 Kcal
		GRASAS		13,5g
		DE LAS CUALES SATURADAS		5,8g
		HIDRATOS DE CARBONO		3,2g
		DE LOS CUALES AZÚCARES		0,9g
		PROTEÍNAS		16,9g
		SAL		2,25g
CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA		Aw	0.95	
		pH	4.64	
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. 05 05/03/2025



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