

FICHAS TÉCNICAS
REV. 01 22/01/2025



| | | | |
|--|--|---|--|
| NOMBRE DE LA ELABORACIÓN | CROQUETAS DE MORCILLA | | |
| 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 | | |
| ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA PRINCIPAL (CARNE) | ESPAÑA | | |
| CARACTERIZACIÓN SEGÚN NORMATIVA ESPAÑOLA | Grupo B: comidas preparadas con tratamiento térmico. Precocinados | | |
| LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE | REGLAMENTO (CE) Nº 852/2004 24 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios REGLAMENTO (CE) Nº 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos. REGLAMENTO (CE) Nº 1333/2008 de 16 de diciembre, sobre aditivos alimentarios | | |
| COMPOSICIÓN | | | |
| INGREDIENTES | CANTIDAD | CONSERVACIÓN | |
| Caldo de pollo: 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) | 43.5% | Refrigeración (Tª ≤ 4°C) o congelación (Tª ≤ -18°C) | |
| Morcilla: Papada de cerdo, sangre de cerdo, preparado para morcilla (Sal, especias, almidón, antioxidantes E331 y E301), cebolla en escamas, tripa natural de ternera, fécula de patata, asadura de cerdo | 20% | Refrigeración (Tª ≤ 3°C) | |
| Bechamel: Harina de trigo , proteína de leche , lactosa , emulgentes (E 451, E 407), especias, aroma, potenciador del sabor (E 621) | 20% | Refrigeración (Tª ≤ 4°C) | |
| Pan rallado: Harina de trigo , levadura, sal | 10,7% | Temperatura ambiente | |
| Cebolla caramelizada (Cebolla, azúcar (15 %), aceite de oliva, acidulante: ácido cítrico) | 3% | Temperatura ambiente | |
| Encolante: Almidón de maíz, cloruro sódico, estabilizantes E 451 y E 412, potenciador del sabor E 621, especias, aromas | 3% | Temperatura ambiente | |
| Huevo líquido | 0,8% | Refrigeración (Tª ≤ 4°C) | |
| Piñones | 0,3% | Temperatura ambiente | |
| Sal | 0,2% | Temperatura ambiente | |
| Tª DE MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE | Almacenar en refrigeración (0-4°C) o congelación (≤ -18°C). Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo. | | |

FICHAS TÉCNICAS
REV. 01 22/01/2025



| | | | |
|---|-------------------------|---|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Preparación de producto intermedio (Troceado de ingredientes, mezcla de ingredientes) - Cocinado ($T^{\circ} \geq 65^{\circ}C$) - Abatimiento de T° (T° final $\leq 10^{\circ}C$ en menos de 2 horas) - Preparación de producto final (Formado de la croqueta y empanado) - Envasado. - 2 opciones: <ul style="list-style-type: none"> • Congelación: • Ultracongelado ($T^{\circ} \leq -35^{\circ}C$ en 1 hora) • Mantenimiento en congelación ($T^{\circ} \leq -18^{\circ}C$) O: <ul style="list-style-type: none"> • refrigeración ($T^{\circ} \leq 4^{\circ}C$) - Venta directa o distribución a otros comercios a temperatura regulada (refrigeración o congelación) | |
| | | CONTENIDO EN PRODUCTO FINAL | |
| ALÉRGENOS | | Cereales con gluten, leche y derivados, huevo y derivados, soja, altramuces y apio. Puede contener frutos de cáscara | |
| 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 | | 365 días en congelación o 10 días en refrigeración | |
| CONTROL DE METALES | | Vigilancia y registro – No detector | |
| 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 ($T^{\circ} 0-4^{\circ}C$) o congelación hasta su consumo ($T^{\circ} \leq -18^{\circ}C$) Cocinar completamente antes de su consumo (Temperatura mayor de $70^{\circ}C$ en el centro del producto) | |
| PRESENTACIÓN | TIPO DE ENVASADO | ENVASE | Todos nuestros materiales de envasado cumplen con los criterios establecidos en los Rgts (CE) 1935/2004 y 10/2011 |
| | MATERIAL | Bandejas | |
| | PESO NETO | 500 g/2500 g | |
| VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g) | | VALOR ENERGÉTICO | 994 Kj/238 Kcal |
| | | GRASAS | 14 g |
| | | DE LAS CUALES SATURADAS | 7 g |
| | | HIDRATOS DE CARBONO | 16 g |
| | | DE LOS CUALES AZÚCARES | 4,5 g |
| | | PROTEÍNAS | 12 g |
| | | SAL | 2,2 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 | Concentración aditivos por debajo del límite de la normativa E451, E120, E 621 |
| | | Según Rgto 1881/2006 | El presente reglamento no hace mención a este producto |