

FICHAS TÉCNICAS
REV. 01 22/01/2025



NOMBRE DE LA ELABORACIÓN	CROQUETAS DE POLLO Y JAMÓN			
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		
Picada de pechuga de pollo	19,3%	Refrigeración (Tª ≤4°C)		
Bechamel: Harina de TRIGO , proteína de LECHE, LACTOSA , emulgentes (E 451, E 407), especias, aroma, potenciador del sabor (E 621)	18%	Temperatura ambiente		
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)	15%	Refrigeración (Tª ≤4°C) o congelación (Tª ≤-18°C)		
PAN rallado: Harina de TRIGO , levadura, sal	14%	Temperatura ambiente		
Jamón curado: Jamón de cerdo, sal, conservador (nitrito potásico)	12%	Refrigeración (Tª ≤4°C)		
Cebolla frita: Cebolla, aceite de oliva, sal, corrector de la acidez (E 330)	6,2%	Temperatura ambiente		
Margarina	6%	Refrigeración (Tª ≤4°C)		
HUEVO líquido	4%	Temperatura ambiente		
Encolante: Almidón de maíz, cloruro sódico, estabilizantes E 451 y E 412, potenciador del sabor E 621, especias, aromas	2,7%	Temperatura ambiente		
HUEVO entero en polvo	0,6%	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.			
ETAPAS RELEVANTES DE LA ELABORACIÓN	- Preparación de producto intermedio (Troceado de ingredientes, mezcla de ingredientes)			

FICHAS TÉCNICAS
REV. 01 22/01/2025



			- Cocinado ($T^a \geq 65^{\circ}\text{C}$) - Abatimiento de T^a ($T^a \text{ final} \leq 10^{\circ}\text{C}$ en menos de 2 horas) - Preparación de producto final (Formado de la croqueta y empanado) - Envasado. - 2 opciones: • Congelación: • Ultracongelado ($T^a \leq -35^{\circ}\text{C}$ en 1 hora) • Mantenimiento en congelación ($T^a \leq -18^{\circ}\text{C}$) - O: • refrigeración ($T^a \leq 4^{\circ}\text{C}$) - Venta directa o distribución a otros comercios a temperatura regulada (refrigeración o congelación)
ALÉRGICOS			CONTENIDO EN PRODUCTO FINAL
			Cereales con gluten, leche y derivados, huevo y derivados, soja, altramu, 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. 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			365 días en congelación o 10 días en refrigeración
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 ($T^a 0-4^{\circ}\text{C}$) o congelación hasta su consumo ($T^a \leq -18^{\circ}\text{C}$) Cocinar completamente antes de su consumo Cocinar completamente antes de su consumo (Temperatura mayor de 70°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	1007 Kj/241 Kcal
		GRASAS	13 g
		DE LAS CUALES SATURADAS	4 g
		HIDRATOS DE CARBONO	15 g
		DE LOS CUALES AZÚCARES	2,5 g
		PROTEÍNAS	16 g
		SAL	2,3 g
CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA			-
CLASIFICACIÓN SEGÚN ANEXO I DEL RTO (CE) nº2073/2005 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