

FICHAS TÉCNICAS
REV. 03 05/06/2024



NOMBRE DE LA ELABORACIÓN	ENSALADILLA DE PULPO		
DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)	<p>Ensaladilla de pulpo</p>		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Blanco-rojizo 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 (PULPO)	CAPTURADO EN AGUAS ATLÁNTICO CENTRAL		
CARACTERIZACIÓN SEGÚN NORMATIVA ESPAÑOLA	Grupo A: comidas preparadas sin tratamiento térmico y comidas preparadas con tratamiento térmico, que lleven ingredientes no sometidos a 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	
Patatas (patatas, antioxidante: ácido ascórbico)	44,6 %	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)	
Mayonesa (Aceite de soja (65%), agua, yema de HUEVO (5%), vinagre de vino blanco, azúcar, sal, almidón modificado de maíz, zumo de limón concentrado, antioxidante (E385), extracto de pimentón, colorante (carotenos))	24,7 %	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)	
PULPO cocido (PULPO , agua, sal, antioxidante E 301, regulador de acidez E 331, antiaglomerante E 600, altodextrina)	23,8 %	Congelación (Tª ≤ -18°C)	
HUEVO cocido (HUEVOS de gallina, salmuera (Agua, sal, regulador de acidez (E-330, E-260))	4,4 %	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)	
Aceite de oliva virgen extra ecológico	1,8 %	Temperatura ambiente	
Sal	0,4 %	Temperatura ambiente	
Pimentón de la vera	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	- Descongelado en refrigeración (24 horas; Tª ≤ 4°C) - Preparación de ingredientes (Pelado y cortado de hortalizas y huevo cocido)		

FICHAS TÉCNICAS
REV. 03 05/06/2024



		<ul style="list-style-type: none"> - Cocinado T^a ≥ 65°C - Abatimiento de T^a 5-10°C / 1 hora - Preparación de producto final (Mezcla de ingredientes) - Envasado - Pasteurizado (Min. 75°C durante 5 min) - Abatimiento de T^a 5°C / 20 minutos - Mantenimiento en refrigeración, T^a 0-4°C - Venta directa o distribución a otros comercios a temperatura regulada. T^a 0-4°C 		
ALÉRGENOS		CONTENIDO EN PRODUCTO FINAL		
		Huevo y derivados, moluscos. Puede contener crustáceos, apio, sulfitos y pescado		
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. 90 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 (T ^a 0-4°C) Alimento listo para el consumo		
PRESENTACIÓN	TIPO DE ENVASADO	ENVASE (EMBALAJE DE 5 ENVASES POR CAJA)	ENVASADO 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		1011 KJ/242 Kcal
		GRASAS		20 g
		DE LAS CUALES SATURADAS		3 g
		HIDRATOS DE CARBONO		9,5 g
		DE LOS CUALES AZÚCARES		1,5 g
		PROTEÍNAS		6 g
		SAL		1,5 g
CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA		Aw	0.907	
		pH	5.47	
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. monocitogenes, 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 monocitogenes durante su periodo de vida útil.
		Según criterios de higiene de los procesos		-
CRITERIOS DE SEGURIDAD QUÍMICA		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