

FICHAS TÉCNICAS
REV. 23 20/06/2024

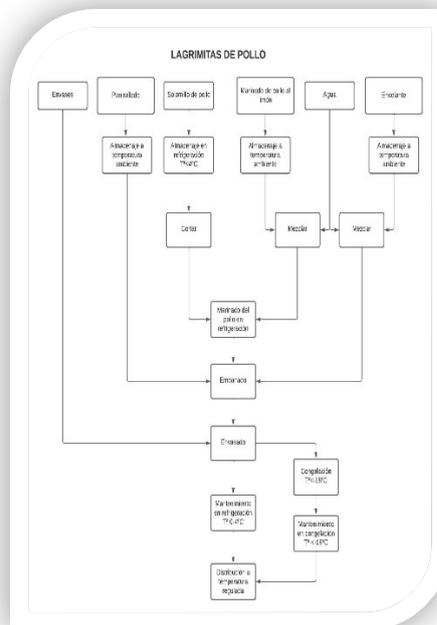


NOMBRE DE LA ELABORACIÓN	LAGRIMITAS DE POLLO	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Marrón claro, por fuera propio del producto Olor: Fresco, propio del producto Materias extrañas: Ausencia	
MARCA COMERCIAL	CARNES MONTORO	
RGSEAA	10.22508/CO CE	
CERTIFICACIONES	PARQUE NATURAL DE ANDALUCÍA	
ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA PRINCIPAL	ESPAÑA	
CLASIFICACIÓN SEGÚN NORMATIVA REGLAMENTO (CE) Nº 853/2004 y REAL DECRETO 474/2014	PREPARADO DE CARNE/ DERIVADO CÁRNICO NO SOMETIDO A TRATAMIENTO	
LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE	REGLAMENTO (CE) Nº 853/2004 de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal REGLAMENTO (CE) Nº 852/2004 de 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 REAL DECRETO 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.	
COMPOSICIÓN		
INGREDIENTES	CANTIDAD	CONSERVACIÓN
Solomillo de pollo o pechuga	61,5%	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
Pan rallado (Harina de TRIGO , agua, levadura, sal)	21,2%	Temperatura ambiente
HUEVO	11,7%	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
Encolante: Almidón de maíz, cloruro sódico, estabilizantes (E 451 y E 412), potenciador del sabor E 621, especias, aromas	2,3%	Temperatura ambiente
Marinado de pollo al limón: Sal, azúcar, especias, antioxidantes (E 331 y E 301), estabilizantes (E 415 y E 500), aromas	2%	Temperatura ambiente
Clara de HUEVO	1,2%	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
Agua	Cs	Temperatura ambiente
Tª DE MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE	Almacenar en refrigeración (0-4°C) o congelación (Tª ≤ -18°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 (cortado de la carne, elaboración del marinado con agua) - Preparación de producto intermedio (marinado de la carne en refrigeración 12 horas) - Preparación de producto final (empanado) - Envasado y mantenimiento en refrigeración (Tª ≤ 4°C) ó - Ultracongelado (Tª ≤ -35°C en 1 hora) - Mantenimiento en congelación (Tª ≤ -18°C) - Venta directa o distribución a otros comercios en refrigeración (Tª ≤ 4°C) o congelación (Tª ≤ -18°C) 	

FICHAS TÉCNICAS
REV. 23 20/06/2024



DIAGRAMA DE FLUJO. PROCESO PRODUCTIVO



ALÉRGENOS	CONTENIDO EN PRODUCTO FINAL Cereales con gluten, huevo		
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 y comercios al por menor		
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 congelado, 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 (Tº0-4°C) o congelación (Tª≤-18°C) hasta su consumo Alimento no listo para el consumo Cocinar completamente antes de su consumo (Temperatura mayor de 70°C en el centro del producto)		
POBLACIÓN DE DESTINO	Producto destinado a todos los consumidores en general, exceptuando aquellas personas que presenten alergias o intolerancias a algunos de sus ingredientes		
PRESENTACIÓN	TIPO DE ENVASADO	BANDEJAS	BANDEJAS
	MATERIAL	Plato Q (H 30) – Polipropileno de primera calidad para alimentos	Bandeja gastronor TM4/6B - Polipropileno de primera calidad para alimentos
	PESO NETO	0,5 Kg	2,5 Kg
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)*	VALOR ENERGÉTICO		945kJ/226kcal
	GRASAS DE LAS CUALES SATURADAS		6g
	HIDRATOS DE CARBONO DE LOS CUALES AZÚCARES		1,5g
	PROTEÍNAS		20g
	SAL		2g
CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA	No se considera al no ser un alimento listo para el consumo		

Todos nuestros materiales de envasado cumplen con los criterios establecidos en los Rgto (CE) 1935/2004 y 10/2011

FICHAS TÉCNICAS
REV. 23 20/06/2024



CLASIFICACIÓN SEGÚN ANEXO I DEL RTO (CE) nº2073/2005 DE LA COMISIÓN	Categoría según criterios de seguridad alimentaria	<u>Criterios de seguridad alimentaria.</u> 1.5. Carne picada y preparados de carne a base de aves de corral destinados a ser consumidos cocinados Controles analíticos: Salmonella – No detectada en 25 g
	Según criterios de higiene de los procesos	<u>Criterios de higiene de los procesos.</u> 2.1.8. Preparados de carne Controles analíticos sobre E. coli, con resultados comprendidos entre m=500 ufc/g y M=5000 ufc/g
CRITERIOS DE SEGURIDAD QUIMICA	Según Rgto 1333/2008	Concentración aditivos por debajo del límite de la normativa E 621, E 451
	Según Rgto 2023/915	El presente reglamento no hace mención a este producto para su control por contaminantes

* La información nutricional declarada en el presente punto es de carácter bibliográfico, procedente de las siguientes fuentes: Fundación Española de la Nutrición.