

FICHAS TÉCNICAS
REV. 02 10/02/2024



NOMBRE DE LA ELABORACIÓN	MANITAS DE CERDO EN SALSA	
DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Dorado-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 (ALAS)	ESPAÑA	
CARACTERIZACIÓN SEGÚN NORMATIVA ESPAÑOLA	Grupo B: comidas preparadas con tratamiento térmico	
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.	
COMPOSICIÓN		
INGREDIENTES	CANTIDAD	CONSERVACIÓN
Manitas de cerdo	62%	Congelación (Tª ≤ -18°C)
Cebolla fresca	12,4%	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
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	10%	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
Tomate frito: tomate, aceites vegetales (girasol y oliva), azúcar, almidón modificado de patata, sal, cebolla y ajo	9,3%	Temperatura ambiente
Vino blanco (contiene sulfitos)	2%	Temperatura ambiente
Espesante: almidones modificados, caramelo de azúcar	1,4%	Temperatura ambiente
Sal	1,2%	Temperatura ambiente
Aceite oliva virgen extra ecológica	1%	Temperatura ambiente
Ajo fresco	0,5%	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
Pimentón picante	0,15%	Temperatura ambiente
Cúrcuma molida	0,02%	Temperatura ambiente
Pimienta negra	0,02%	Temperatura ambiente
Laurel	0,01%	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 Las materias primas (cortado y mezclado) - Cocinado (Tª ≥ 150°C) - Abatimiento Tª 5-10°C / 1 hora 	

FICHAS TÉCNICAS
REV. 02 10/02/2024



	<ul style="list-style-type: none"> - 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 (Tª0-4°C) Alimento listo para el consumo Consumir preferentemente cocinado (En microondas calentar 2 minutos a 800 W)			
PRESENTACIÓN	TIPO DE ENVASADO	ENVASE INDIVIDUAL (EMBALAJE DE 4 ENVASES POR CAJA)	ENVASE 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 gastronor TM4/6B - Polipropileno de primera calidad para alimentos	
	PESO NETO	300 g	1000 g	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)	VALOR ENERGÉTICO		946Kj/226,4kcal	
	GRASAS		16 g	
	DE LAS CUALES SATURADAS		4,1 g	
	HIDRATOS DE CARBONO		3,6 g	
	DE LOS CUALES AZÚCARES		1,5 g	
	PROTEÍNAS		17 g	
SAL		2 g		
CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA	Aw	-		
	pH	-		
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 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