

**FICHAS TÉCNICAS**  
REV. 06 07/01/2025



|   |  |                                 |  |
|---|--|---------------------------------|--|
| <p><b>NOMBRE DE LA ELABORACIÓN</b></p>  | <p><b>PATATAS ALI OLI</b></p>  |                                 |  |
| <p><b>DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)</b></p>   |  |                                 |  |
| <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b></p>  | <p>Color: Blanco-pardo<br/>Olor: Característico<br/>Sabor: Característico</p>  |                                 |  |
| <p><b>MARCA COMERCIAL</b></p>   | <p>MESA Y YANTAR</p>   |                                 |  |
| <p><b>RGSEAA</b></p>  | <p>26.013911/CO</p>  |                                 |  |
| <p><b>CERTIFICACIONES</b></p>   | <p>PARQUE NATURAL DE ANDALUCÍA</p>   |                                 |  |
|   | <p>IFS</p>   |                                 |  |
| <p><b>ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA PRINCIPAL (HORTALIZAS)</b></p>   | <p>UE</p>  |                                 |  |
| <p><b>CARACTERIZACIÓN SEGÚN NORMATIVA ESPAÑOLA</b></p>  | <p>Grupo A: comidas preparadas sin tratamiento térmico y comidas preparadas con tratamiento térmico, que lleven ingredientes no sometidos a tratamiento térmico.</p>   |                                 |  |
| <p><b>LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE</b></p>  | <p>REGLAMENTO (CE) N° 852/2004 24 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios<br/>REGLAMENTO (CE) N° 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos.</p>                   |                                 |  |
|   | <p style="text-align: center;"><b>COMPOSICIÓN</b></p>  |                                 |  |
| <p><b>INGREDIENTES</b></p>  | <p><b>CANTIDAD</b></p>   | <p><b>CONSERVACIÓN</b></p>      |  |
| <p>Patatas: Patatas ecológicas, conservantes E 300 ácido ascórbico</p>  | <p>62,3 %</p>  | <p>Congelación (Tª ≤ 4°C)</p>   |  |
| <p>Mayonesa (Aceite de soja (65%), agua, yema de <b>HUEVO</b> (5%), vinagre de vino blanco, azúcar, sal, almidón modificado de maíz, zumo de limón concentrado, antioxidante (E385), extracto de pimentón, colorante (carotenos))</p> | <p>34,4 %</p>  | <p>Refrigeración (Tª ≤ 4°C)</p> |  |
| <p>Aceite de oliva virgen extra ecológico</p>   | <p>1,5%</p>  | <p>Temperatura ambiente</p>     |  |
| <p>Ajo</p>  | <p>1,4 %</p>   | <p>Refrigeración (Tª ≤ 4°C)</p> |  |
| <p>Sal</p>  | <p>0,26 %</p>  | <p>Temperatura ambiente</p>     |  |
| <p>Perejil</p>  | <p>0,05%</p>   | <p>Refrigeración (Tª ≤ 4°C)</p> |  |
| <p><b>Tª DE MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE</b></p>  | <p>Almacenar en refrigeración (0-4°C) Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo.</p>  |                                 |  |
| <p><b>ETAPAS RELEVANTES DE LA ELABORACIÓN</b></p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparación de ingredientes (Pelado y cortado de hortalizas, mezcla de ingredientes)</li> <li>- Ensamblado</li> <li>- Envasado</li> <li>- Pasteurizado (Min. 75°C durante 5 min)</li> </ul> |                                 |  |

**FICHAS TÉCNICAS**  
**REV. 06 07/01/2025**



|   |   |  |   |   |
|---|---|--|---|---|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Abatimiento T<sup>a</sup> 5°C / 20 min</li> <li>- Mantenimiento en refrigeración, T<sup>a</sup> 0-4°C</li> <li>- Venta directa o distribución a otros comercios a temperatura regulada. T<sup>a</sup> 0-4°C</li> </ul> |  |   |   |
| <b>ALÉRGENOS</b>  | <b>CONTENIDO EN PRODUCTO FINAL</b>  |  |   |   |
|   | <b>Huevo y derivados, puede contener sulfitos</b>   |  |   |   |
| <b>OMG</b>  | No contiene – No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones   |  |   |   |
| <b>IRRADIACIÓN</b>  | No sometido - No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones   |  |   |   |
| <b>DESTINO FINAL</b>  | Consumidor final – Otros establecimientos   |  |   |   |
| <b>SISTEMA DE LOTEADO</b>   | Cinco dígitos. N <sup>o</sup> de año y semana + producción de la semana. Por ejemplo: 18121 (Año 2018 Semana 12 primera producción de esta elaboración en la semana)  |  |   |   |
| <b>CONSUMO PREFERENTE, CADUCIDAD</b>  | Producto pasteurizado. 90 días – 90 días envasado familiar  |  |   |   |
| <b>CONTROL DE METALES</b>   | Detector de metales   |  |   |   |
| <b>ETIQUETADO</b>   | Datos del fabricante, elaboración, ingredientes, valores nutricionales, lote, fecha de consumo preferente<br>Adecuado a Reglamento (UE) 1169/2011   |  |   |   |
| <b>MODO DE EMPLEO</b>   | Conservar en refrigeración hasta su consumo (T <sup>a</sup> 0-4°C)<br>Alimento listo para el consumo  |  |   |   |
| <b>PRESENTACIÓN</b>   | <b>TIPO DE ENVASADO</b>   | ENVASE<br>(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 |
|   | <b>MATERIAL</b>   | Plato Q (H 60) – Polipropileno de primera calidad para alimentos | Bandeja gastronor TM4/6B - Polipropileno de primera calidad para alimentos  |   |
|   | <b>PESO NETO</b>  | 300 g  | 1000 g  |   |
| <b>VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)</b>                                 | VALOR ENERGÉTICO  |  | 1070 kJ/256 kcal  |   |
|   | GRASAS DE LAS CUALES SATURADAS  |  | 22 g  |   |
|   | HIDRATOS DE CARBONO DE LOS CUALES AZÚCARES  |  | 4 g   |   |
|   | PROTEÍNAS   |  | 12,5 g  |   |
|   | SAL   |  | 2 g   |   |
| <b>CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA</b>                                       | Aw  | 0.97   |   |   |
|   | pH  | 4.84   |   |   |
| <b>CLASIFICACIÓN SEGÚN ANEXO I DEL RTO (CE) n°2073/2005 DE LA COMISIÓN/</b> | 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 <b>100 ufc/g</b> de Listeria monocytogenes durante su periodo de vida útil. |   |
|   | Según criterios de higiene de los procesos  |  | -   |   |
| <b>CRITERIOS DE SEGURIDAD QUIMICA</b>                                       | 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)  | <b>2,5</b>  |   |