

**FICHAS TÉCNICAS**  
**REV. 04 01/08/2024**



<b>NOMBRE DE LA ELABORACIÓN</b>	<b>PATATAS BABY AROMATIZADAS</b>		
<b>DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)</b>			
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Color: Pardo Olor: Característico Sabor: Característico		
<b>MARCA COMERCIAL</b>	MESA Y YANTAR		
<b>RGSEAA</b>	26.013911/CO		
<b>CERTIFICACIONES</b>	PARQUE NATURAL DE ANDALUCÍA		
	IFS		
<b>ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA PRINCIPAL (HORTALIZAS)</b>	UE		
<b>CARACTERIZACIÓN SEGÚN NORMATIVA ESPAÑOLA</b>	Grupo B: comidas preparadas con tratamiento térmico		
<b>LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE</b>	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.		
<b>COMPOSICIÓN</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>CONSERVACIÓN</b>	
Patatas baby	87 %	Temperatura ambiente	
Aceite de oliva virgen extra ecológico	9,5 %	Temperatura ambiente	
Ajo con piel	1,5 %	Temperatura ambiente	
Perejil fresco	1,25 %	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)	
Romero	0,25 %	Temperatura ambiente	
Tomillo	0,25 %	Temperatura ambiente	
Sal	0,25 %	Temperatura ambiente	
<b>Tª DE MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE</b>	Almacenar en refrigeración (0-4°C) Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo.		
<b>ETAPAS RELEVANTES DE LA ELABORACIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparación del producto intermedio (Mezclado de ingredientes en bolsa de vacío, envase final)</li> <li>- Preparación de producto final (horneado durante 45 minutos a 70°C)</li> <li>- Abatimiento Tª 5-10°C / 2 horas</li> <li>- Pasteurizado (Min. 75°C durante 35 min)</li> <li>- Abatimiento Tª 5°C / 20 min</li> <li>- Mantenimiento en refrigeración, Tª 0-4°C</li> <li>- Venta directa o distribución a otros comercios a temperatura regulada. Tª 0-4°C</li> </ul>		
<b>ALÉRGENOS</b>	<b>CONTENIDO EN PRODUCTO FINAL</b>		
<b>OMG</b>	-		
<b>IRRADIACIÓN</b>	No contiene – 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° 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		
<b>CONTROL DE METALES</b>	Detector de metales		
<b>ETIQUETADO</b>	Datos del fabricante, elaboración, ingredientes, valores nutricionales, lote, fecha de consumo preferente		

**FICHAS TÉCNICAS**  
**REV. 04 01/08/2024**



<b>MODO DE EMPLEO</b>		Adecuado a Reglamento (UE) 1169/2011 Conservar en refrigeración hasta su consumo (T°0-4°C) Alimento listo para el consumo Consumir preferentemente cocinado (En microondas calentar 2 minutos a 800 W)	
<b>PRESENTACIÓN</b>	<b>TIPO DE ENVASADO</b>	ENVASE (EMBALAJE DE 5 ENVASES POR CAJA)	Todos nuestros materiales de envasado cumplen con los criterios establecidos en los Rgts (CE) 1935/2004 y 10/2011
	<b>MATERIAL</b>	Bolsa de vacío retráctil	
	<b>PESO NETO</b>	200 g	
<b>VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)</b>		VALOR ENERGÉTICO	645,8 kJ /154,5 kcal
		GRASAS	9,7 g
		DE LAS CUALES SATURADAS	1,4 g
		HIDRATOS DE CARBONO	15,1 g
		DE LOS CUALES AZÚCARES	1,2 g
		PROTEÍNAS	1,7 g
		SAL	0,3 g
<b>CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA</b>		-	
<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. monocitogenes, 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 monocitogenes durante su periodo de vida útil.
		Según criterios de higiene de los procesos	-
<b>CRITERIOS DE SEGURIDAD QUÍMICA</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 preparados para lactantes, preparados de continuación y preparados para niños de corta edad Límite máximo: <b>2,5 mg/Kg</b>