

FICHAS TÉCNICAS
REV. 22 20/11/2023



NOMBRE DE LA ELABORACIÓN	PATATAS RELLENAS	
DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Marrón claro, por fuera propio del producto Olor: Fresco, propio del producto Materias extrañas: Ausencia	
MARCA COMERCIAL	CARNES MONTORO	
RGSEAA		
CERTIFICACIONES	PARQUE NATURAL DE ANDALUCÍA	
ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA PRINCIPAL	ESPAÑA	
CLASIFICACIÓN SEGÚN NORMATIVA REGLAMENTO (CE) N° 853/2004 y REAL DECRETO 474/2014	PREPARADO DE CARNE/ DERIVADO CÁRNICO NO SOMETIDO A TRATAMIENTO	
LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE	REGLAMENTO (CE) N° 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) 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. REGLAMENTO (CE) N° 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
Patata fresca laminada	37,6%	Temperatura ambiente
Paleta de cerdo	15,6%	Refrigeración (Tª ≤ 7°C)
Papada de cerdo	15,6%	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
PAN rallado: Agua, harina de TRIGO , levadura y sal)	14,2%	Temperatura ambiente
HUEVO líquido	9,4%	Temperatura ambiente
Encolante: Almidón de maíz, cloruro sódico, estabilizantes E 451 y E 412, potenciador del sabor E 621, especias, aromas	3,1%	Temperatura ambiente
Clara de HUEVO	1,9%	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
Vinagre (Contiene SULFITOS)	1,3%	Temperatura ambiente
Sal	0,5%	Temperatura ambiente
Ajo en pasta (ajo fresco 92%, sal, antioxidante (E330))	0,4%	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
HUEVO en polvo	0,3%	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
Perejil	0,1%	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.	

FICHAS TÉCNICAS
REV. 22 20/11/2023



ETAPAS RELEVANTES DE LA ELABORACIÓN		<ul style="list-style-type: none"> - Preparación de ingredientes (picado de la carne) - Preparación de producto intermedio (adición de ingredientes, mezcla, amasado y formado de la pieza) - Preparación de producto final (Empanado) - Envasado y mantenimiento en refrigeración ($T^{\circ}\leq 4^{\circ}\text{C}$) ó - Ultracongelado ($T^{\circ}\leq -35^{\circ}\text{C}$ en 1 hora) - Mantenimiento en congelación ($T^{\circ}\leq -18^{\circ}\text{C}$) - Venta directa o distribución a otros comercios en refrigeración ($T^{\circ}\leq 4^{\circ}\text{C}$) o congelación ($T^{\circ}\leq -18^{\circ}\text{C}$) 		
ALÉRGENOS		CONTENIDO EN PRODUCTO FINAL		
		Huevo y derivados, cereales que contienen gluten, 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 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 ($T^{\circ}0-4^{\circ}\text{C}$) o congelación ($T^{\circ}\leq -18^{\circ}\text{C}$) 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		Todos nuestros materiales de envasado cumplen con los criterios establecidos en los Rgts (CE) 1935/2004 y 10/2011
	MATERIAL	Bandeja gastronor 80 - Polipropileno de primera calidad para alimentos	Bandeja gastronor 80 - Polipropileno de primera calidad para alimentos	
	PESO NETO	3 Kg	500 g	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)*		VALOR ENERGÉTICO		896 kJ/214,5 kcal
		GRASAS DE LAS CUALES SATURADAS		10,5g
		HIDRATOS DE CARBONO DE LOS CUALES AZÚCARES		20g
		PROTEÍNAS		1,5g
		SAL		10g
CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA		No se considera al no ser un alimento listo para el consumo		
CLASIFICACIÓN SEGÚN ANEXO I DEL RTO (CE) n°2073/2005 DE LA COMISIÓN		Categoría según criterios de seguridad alimentaria	<u>Criterios de seguridad alimentaria.</u> 1.6. Carne picada y preparados de carne a base de especies distintas a las aves de corral destinados a ser consumidos cocinados Controles analíticos: Salmonella – No detectada en 10 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: Bedca y Fundación Española de la Nutrición.