

FICHAS TÉCNICAS
REV. 01 10/06/2023



NOMBRE DE LA ELABORACIÓN	PECHUGA RELLENA CON SALSA DE PIMIENTA VERDE		
DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Pardo-blanco 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 (CARNE)	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	
Pechuga de pollo	53,1%	Refrigeración (Tª≤4°C)	
Salsa a la pimienta: (NATA ligera (15% materia grasa), almidón modificado de maíz, lactasa, emulgente (E-471), estabilizantes (E-415, E-451, E-460 Y E-466)), jugo de ternera (Huesos de ternera, cebolla, zanahoria, puerro, pimienta rojo, pimienta verde, vino tinto (contiene SULFITOS), tomate frito, pimentón dulce, romero, tomillo), cebolla, margarina (Grasa vegetal (palma) y aceite vegetal (girasol), agua, sal, emulgentes (E-471 E-472c y E-322 (girasol)), aroma, corrector de acidez (E-330), conservador (E-200), antioxidantes (E-304i y E-306) y colorante (E-160a(i)), Pimienta verde (Pimienta verde (61%), agua, sal, acidulante (E 260)), espesante: (Almidones modificados, caramelo de azúcar), brandy , sal)	35,2%	Refrigeración (Tª≤4°C)	
Bacon: Panceta de cerdo (59%), agua, fécula de patata, sal, proteína de SOJA, LÁCTEAS, emulgente (E-451), maltodextrina, proteína de cerdo, gelificante (E-306, E- 392), potenciador del sabor (E-621, E-635), conservadores (E250), colorante (E-120), ahumado natural	6,5%	Refrigeración (Tª≤4°C)	
Queso: LECHE, sal, cultivo LÁCTEO y cuajo microbiano	4,5%	Refrigeración (Tª≤4°C)	
Puresmoke: Agua, aroma de humo, caramelo (E-150a), extracto de especias	0,4%	Temperatura ambiente	

FICHAS TÉCNICAS
REV. 01 10/06/2023



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		- Preparación de Las materias primas (troceado) - Cocinado (Tª ≥ 65°C) - Abatimiento Tª 5-10°C / 1 hora - Ensamblado - Abatimiento Tª -5°C / 30min - Envasado - Pasteurizado (Min. 75°C durante 5 min) - Abatimiento Tª 5°C / 20 min - 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	
OMG		Soja, leche y derivados y sulfitos	
IRRADIACIÓN		No contiene – 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	
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	
IMAGEN ETIQUETADO		 	
MODO DE EMPLEO		Conservar en refrigeración hasta su consumo (Tª 0-4°C) Alimento listo para el consumo Consumir preferentemente cocinado (En microondas calentar 2 minutos a 800 W)	
PRESENTACIÓN	TIPO DE ENVASADO	ENVASE (EMBALAJE DE 5 ENVASES POR CAJA)	
	MATERIAL	Plato Q (H 30) – Polipropileno de primera calidad para alimentos	
	PESO NETO	300 g	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)		VALOR ENERGÉTICO	798 kJ/191 kcal
		GRASAS	11,5 g
		DE LAS CUALES SATURADAS	3,4 g
		HIDRATOS DE CARBONO	1,5 g

FICHAS TÉCNICAS
REV. 01 10/06/2023



	DE LOS CUALES AZÚCARES	1,3 g
	PROTEÍNAS	20,4 g
	SAL	1,6 g
CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA	-	
CLASIFICACIÓN SEGÚN ANEXO I DEL RTO (CE) n°2073/2005 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 QUÍMICA	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