

FICHAS TÉCNICAS
REV. 00 10/06/2023



NOMBRE DE LA ELABORACIÓN	PEZ ESPADA CON PISTO		
DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Anaranjado 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 (SALMÓN)	ESPAÑA		
CARACTERIZACIÓN SEGÚN NORMATIVA ESPAÑOLA	Grupo B: comidas preparadas con tratamiento térmico		
LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE	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.		
COMPOSICIÓN			
INGREDIENTES	CANTIDAD	CONSERVACIÓN	
Pisto: Tomate frito (Tomate frito (Tomate (180 g de tomate para elaborar 100 g de tomate frito) aceite de girasol, azúcar, almidón modificado de patata, sal, cebolla y ajo) 26,3% cebolla 21%, calabacín 15%, pimiento rojo 15%, pimiento verde 15%, aceite de oliva virgen extra 6%, azúcar 1,2%, sal 0,5%	50%	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)	
PEZ espada (<i>Xiphias gladius</i>)	35%	Congelación (Tª ≤ -18°C)	
Caldo de PESCADO (suprema de MERLUZA (<i>Merluccius Capensis/paradoxus</i>), agua, GAMBA arroceras, sal)	15%	Refrigeración (Tª ≤ 4°C) o congelación (Tª ≤ -18°C)	
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 (Descongelado en refrigeración 4°C-24 horas) - Cocinado del pez espada (Tª ≥ 65°C) - Preparación del producto intermedio (incorporación del resto de ingredientes y cocinado) - 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		

FICHAS TÉCNICAS
REV. 00 10/06/2023



		Pescado, crustáceos, puede contener moluscos		
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. 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		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		
MODO DE EMPLEO		Conservar en refrigeración hasta su consumo (Tº0-4°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)	Todos nuestros materiales de envasado cumplen con los criterios establecidos en los Rgtos (CE) 1935/2004 y 10/2011	
	MATERIAL	Bandejas Skin – P1523 (H25)		
	PESO NETO	300 g		
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)		VALOR ENERGÉTICO	592,13 kJ/141,66 Kcal	
		GRASAS	8,3 g	
		DE LAS CUALES SATURADAS	1,4 g	
		HIDRATOS DE CARBONO	6 g	
		DE LOS CUALES AZÚCARES	2,6 g	
		PROTEÍNAS	10,74 g	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)		SAL	0,65 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