

**FICHAS TÉCNICAS**  
REV. 00 10/06/2023



<b>NOMBRE DE LA ELABORACIÓN</b>	<b>PEZ ESPADA CON PISTO</b>		
<b>DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)</b>			
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Color: Anaranjado 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 (SALMÓN)</b>	ESPAÑA		
<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>	
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)	
<b>PEZ</b> espada ( <i>Xiphias gladius</i> )	35%	Congelación (Tª ≤ -18°C)	
Caldo de <b>PESCADO</b> (suprema de <b>MERLUZA</b> ( <i>Merluccius Capensis/paradoxus</i> ), agua, <b>GAMBA</b> arroceras, sal)	15%	Refrigeración (Tª ≤ 4°C) o congelación (Tª ≤ -18°C)	
<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 de Las materias primas (Descongelado en refrigeración 4°C-24 horas)</li> <li>- Cocinado del pez espada (Tª ≥ 65°C)</li> <li>- Preparación del producto intermedio (incorporación del resto de ingredientes y cocinado)</li> <li>- Cocinado (Tª ≥ 65°C)</li> <li>- Abatimiento Tª 5-10°C / 1 hora</li> <li>- Ensamblado</li> <li>- Abatimiento Tª -5°C / 30min</li> <li>- Envasado</li> <li>- Pasteurizado (Min. 75°C durante 5 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>		

**FICHAS TÉCNICAS**  
**REV. 00 10/06/2023**



		<b>Pescado, crustáceos, puede contener moluscos</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° 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. 150 días	
<b>CONTROL DE METALES</b>		Detector de metales	
<b>ETIQUETADO</b>		Datos del fabricante, elaboración, ingredientes, valores nutricionales, lote, fecha de consumo preferente Adecuado a Reglamento (UE) 1169/2011	
<b>MODO DE EMPLEO</b>		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)	
<b>PRESENTACIÓN</b>	<b>TIPO DE ENVASADO</b>	<b>ENVASE</b> (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
	<b>MATERIAL</b>	Bandejas Skin – P1523 (H25)	
	<b>PESO NETO</b>	300 g	
<b>VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)</b>		<b>VALOR ENERGÉTICO</b>	592,13 kJ/141,66 Kcal
		<b>GRASAS</b>	8,3 g
		<b>DE LAS CUALES SATURADAS</b>	1,4 g
		<b>HIDRATOS DE CARBONO</b>	6 g
		<b>DE LOS CUALES AZÚCARES</b>	2,6 g
		<b>PROTEÍNAS</b>	10,74 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. 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 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 los productos preparados para lactantes, preparados de continuación (3) y preparados para niños de corta edad
		Límite máximo (mg/kg)	<b>2,5</b>