

FICHAS TÉCNICAS
REV. 03 05/03/2025



| | | | |
|---|---|---------------------------------|--|
| <p>NOMBRE DE LA ELABORACIÓN</p> | <p>PISTO CASERO</p> | | |
| <p>DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)</p> | <p style="text-align: center; color: red;">Pisto con huevo</p> | | |
| <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> | <p>Color: Pardo- verde-rojo Olor: Característico Sabor: Característico</p> | | |
| <p>MARCA COMERCIAL</p> | <p>MESA Y YANTAR</p> | | |
| <p>RGSEAA</p> | <p>26.013911/CO</p> | | |
| <p>CERTIFICACIONES</p> | <p>PARQUE NATURAL DE ANDALUCÍA</p> | | |
| | <p>IFS</p> | | |
| <p>ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA PRINCIPAL (VERDURA)</p> | <p>UE</p> | | |
| <p>CARACTERIZACIÓN SEGÚN NORMATIVA ESPAÑOLA (DEROGADA)</p> | <p>Grupo B: comidas preparadas con tratamiento térmico</p> | | |
| <p>LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE</p> | <p>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.</p> | | |
| COMPOSICIÓN | | | |
| <p>INGREDIENTES</p> | <p>CANTIDAD</p> | <p>CONSERVACIÓN</p> | |
| <p>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)</p> | <p>26,3%</p> | <p>Temperatura ambiente</p> | |
| <p>Cebolla</p> | <p>21%</p> | <p>Congelación (Tª ≤ -18°C)</p> | |
| <p>Calabacín</p> | <p>15%</p> | <p>Congelación (Tª ≤ -18°C)</p> | |
| <p>Pimiento rojo</p> | <p>15%</p> | <p>Congelación (Tª ≤ -18°C)</p> | |
| <p>Pimiento verde</p> | <p>15%</p> | <p>Congelación (Tª ≤ -18°C)</p> | |
| <p>Aceite de oliva virgen extra</p> | <p>6%</p> | <p>Temperatura ambiente</p> | |
| <p>Azúcar</p> | <p>1,2%</p> | <p>Temperatura ambiente</p> | |
| <p>Sal</p> | <p>0,5%</p> | <p>Temperatura ambiente</p> | |
| <p>Tª DE MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE</p> | <p>Almacenar en refrigeración (0-4°C) Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo.</p> | | |
| <p>ETAPAS RELEVANTES DE LA ELABORACIÓN</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Preparación de Las materias primas (troceado) - Cocinado (Tª ≥ 65°C) - Abatimiento Tª 5-10°C / 1 hora - Opcional mezcla con otras elaboraciones como acompañamiento, si no: - Ensamblado - Abatimiento Tª -5°C / 30min - Envasado en skin | | |

FICHAS TÉCNICAS
REV. 03 05/03/2025



| | | |
|--|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - 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 | |
| ALÉRGICOS | CONTENIDO EN PRODUCTO FINAL | |
| | - | |
| 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/Ingrediente de otras elaboraciones | |
| 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. 90 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 (Tª0-4°C) Alimento listo para el consumo. Puede utilizarse como complemento de otros platos preparados Consumir preferentemente cocinado (En microondas calentar 2 minutos a 800 W) | |
| PRESENTACIÓN | TIPO DE ENVASADO | ENVASADO FAMILIAR |
| | MATERIAL | Bandeja gastronóm. TM4/6B - Polipropileno de primera calidad para alimentos |
| | PESO NETO | 1000 g |
| | Todos nuestros materiales de envasado cumplen con los criterios establecidos en los Rgts (CE) 1935/2004 y 10/2011 | |
| VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g) | VALOR ENERGÉTICO | 645 kJ/154 Kcal |
| | GRASAS | 12 g |
| | DE LAS CUALES SATURADAS | 1,8 g |
| | HIDRATOS DE CARBONO | 12 g |
| | DE LOS CUALES AZÚCARES | 5,22 g |
| | PROTEÍNAS | 2,5 g |
| | SAL | 1,1 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 |
| | 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 |