

**FICHAS TÉCNICAS**  
**REV. 02 07/01/2025**



<b>NOMBRE DE LA ELABORACIÓN</b>	<b>POLLO AL ROQUEFORT CON ESPINACAS</b>		
<b>DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)</b>			
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Color: Pardo-blanco-verde 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 (CARNE)</b>	ESPAÑA		
<b>CARACTERIZACIÓN SEGÚN NORMATIVA ESPAÑOLA</b>	Grupo B: comidas preparadas con tratamiento térmico		
<b>LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE</b>	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.		
	<b>COMPOSICIÓN</b>		
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>CONSERVACIÓN</b>	
Pechuga de pollo	50 %	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)	
Nata ( <b>Nata</b> ligera (15% de materia grasa). almidón modificado de maíz. lactasa emulgente (E – 471). estabilizantes (E – 415, E – 460 y E -466)	24 %	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)	
Espinacas	8,5 %	Congelación (Tª ≤ -18°C)	
Queso azul ( <b>Leche</b> de vaca, sal, cuajo microbiano, fermentos <b>lácticos</b> , p. roqueforti)	8,5 %	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)	
Cebolla frita (cebolla, aceite de oliva virgen (%), sal, corrector de la acidez (E-330)	7 %	Temperatura ambiente	
Aceite de oliva virgen extra	1,6 %	Temperatura ambiente	
Sal	0,35 %	Temperatura ambiente	
Pimienta negra	0,05 %	Temperatura ambiente	
<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 (troceado)</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>		
	<b>Leche y derivados</b>		

**FICHAS TÉCNICAS**  
**REV. 02 07/01/2025**



<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 (Tª0-4°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>	ENVASE (EMBALAJE DE 7 ENVASES POR CAJA)	
	<b>MATERIAL</b>	Plato Q (H 30) – Polipropileno de primera calidad para alimentos	
	<b>PESO NETO</b>	300 g	
		Todos nuestros materiales de envasado cumplen con los criterios establecidos en los Rgts (CE) 1935/2004 y 10/2011	
<b>VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)</b>	VALOR ENERGÉTICO		759kJ/181kcal
	GRASAS		12 g
	DE LAS CUALES SATURADAS		5,8 g
	HIDRATOS DE CARBONO		1,4 g
	DE LOS CUALES AZÚCARES		1,2 g
	PROTEÍNAS		17 g
		SAL	0,9 g
<b>CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA</b>	Aw	0,925	
	pH	5,85	
<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
	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)