

FICHAS TÉCNICAS
REV. 04 10/02/2024



NOMBRE DE LA ELABORACIÓN	RABO DE TORO A LA CORDOBESA		
DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Marrón claro 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) 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	
Rabo de vacuno	61%	Refrigeración (Tª ≤ 7°C)	
Cebolla	13,5%	Temperatura ambiente	
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)	6,2%	Temperatura ambiente	
Pimiento rojo	6,2%	Congelación (Tª ≤ -18°C)	
Zanahoria	6,2%	Congelación (Tª ≤ -18°C)	
Vino tinto (contiene sulfitos)	4,3%	Temperatura ambiente	
Espesante (almidones modificados y caramelo de azúcar)	1%	Temperatura ambiente	
Sal	0,9%	Temperatura ambiente	
Aceite de oliva virgen extra ecológico	0,5%	Temperatura ambiente	
Pimienta negra	0,03%	Temperatura ambiente	
Laurel	0.01%	Temperatura ambiente	
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 ingredientes (Pelado y troceado de las verduras) - Preparación de producto intermedio (Hacer el sofrito, Tª ≥ 65°C) - Preparación del producto final (incorporación de la carne y del resto de ingredientes y cocinado, Tª ≥ 65°C) 		

FICHAS TÉCNICAS
REV. 04 10/02/2024



		<ul style="list-style-type: none"> - Abatimiento Tª 5-10°C / 1hora - 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		
		Sulfitos		
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 – 90 días envasado familiar			
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 Consumir preferentemente cocinado (En microondas calentar 2 minutos a 800 W)			
PRESENTACIÓN	TIPO DE ENVASADO	ENVASE (EMBALAJE DE 7 ENVASES POR CAJA)	ENVASADO FAMILIAR	Todos nuestros materiales de envasado cumplen con los criterios establecidos en los Rgts (CE) 1935/2004 y 10/2011
	MATERIAL	Plato Q (H 30) – Polipropileno de primera calidad para alimentos	Bandeja gastronor TM4/6B - Polipropileno de primera calidad para alimentos	
	PESO NETO	300 g	1000 g	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)	VALOR ENERGÉTICO		752kJ/180kcal	
	GRASAS		12g	
	DE LAS CUALES SATURADAS		4g	
	HIDRATOS DE CARBONO		4 g	
	DE LOS CUALES AZÚCARES		2g	
	PROTEÍNAS		14g	
SAL		2.1 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 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