

FICHAS TÉCNICAS
REV. 03 07/01/2025



<p>NOMBRE DE LA ELABORACIÓN</p>	<p>SALMÓN EN SALSA DE BOLETUS</p>		
<p>DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)</p>			
<p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p>	<p>Color: Anaranjado-blanco 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 (SALMÓN)</p>	<p>ESPAÑA</p>		
<p>CARACTERIZACIÓN SEGÚN NORMATIVA ESPAÑOLA</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>		
<p>COMPOSICIÓN</p>			
<p>INGREDIENTES</p>	<p>CANTIDAD</p>	<p>CONSERVACIÓN</p>	
<p>SALMÓN (<i>Oncorhynchus kisutch</i>)</p>	<p>57,5%</p>	<p>Congelación (Tª ≤ -18°C)</p>	
<p>Nata (NATA ligera (15% de materia grasa), almidón modificado de maíz, lactasa, emulgente (E - 471), estabilizantes (E - 415, E - 460 y E -466)</p>	<p>19%</p>	<p>Refrigeración (Tª ≤ 4°C)</p>	
<p>Setas (setas en porción variable, <i>Lentinula edodes</i> (Shiitake cultivado), <i>Pholiota nameko</i> (cultivado), <i>Pleurotus ostreatus</i> (cultivado), <i>Boletus edulis</i> (silvestre))</p>	<p>19%</p>	<p>Congelación (Tª ≤ -18°C)</p>	
<p>Ajo en pasta (ajo fresco 92%, sal, antioxidante (E330))</p>	<p>2,5%</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Aceite de oliva virgen extra ecológico</p>	<p>1,5%</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>		

FICHAS TÉCNICAS
REV. 03 07/01/2025



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 salmón (Tª≥65°C) - Preparación del producto intermedio (incorporación del resto de ingredientes y cocinado de la salsa) - Cocinado (Tª≥65°C) - 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	
		Pescado, leche y derivados, puede contener crustáceos, moluscos y 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	
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 5 ENVASES POR CAJA)	
	MATERIAL	Bandejas Skin – P1523 (H25)	
	PESO NETO	300 g	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)		VALOR ENERGÉTICO	
		677 kJ/162 Kcal	
		GRASAS	
		12 g	
		DE LAS CUALES SATURADAS	
		4 g	
HIDRATOS DE CARBONO			
1,5 g			
DE LOS CUALES AZÚCARES			
0,5 g			
PROTEÍNAS			
12 g			
SAL			
0,8 g			
CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA		Aw	0,915
		pH	6,16
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

FICHAS TÉCNICAS
REV. 03 07/01/2025



	Límite máximo (mg/kg)	2,5
--	-----------------------	-----