

FICHAS TÉCNICAS
REV. 05 07/01/2025



NOMBRE DE LA ELABORACIÓN	SALTEADO DE SETAS Y JAMÓN		
DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Gris 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 (SETAS)	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	
Setas de cultivo	62,25%	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)	
Cebolla	15,5%		
Aceite de oliva virgen extra ecológico	9,25%	Temperatura ambiente	
Ajo	6,25%	Temperatura ambiente	
Pizcos de jamón ibérico (jamón de cerdo ibérico, sal, azúcar, conservadores (E-250-E-252), antioxidante (E-301))	6,25%	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)	
Sal	0,5 %	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 Las materias primas - 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		
OMG	Puede contener sulfitos		
IRRADIACIÓN	No contiene – No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones		
DESTINO FINAL	No sometido - No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones		
SISTEMA DE LOTEADO	Consumidor final – Otros establecimientos		
CONSUMO PREFERENTE, CADUCIDAD	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)		
CONTROL DE METALES	Producto pasteurizado. 150 días		
ETIQUETADO	Detector de metales		
ETIQUETADO	Datos del fabricante, elaboración, ingredientes, valores nutricionales, lote, fecha de consumo preferente		

FICHAS TÉCNICAS
REV. 05 07/01/2025



MODO DE EMPLEO		Adecuado a Reglamento (UE) 1169/2011 Conservar en refrigeración hasta su consumo (T°0-4°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	Plato Q (H 30) – Polipropileno de primera calidad para alimentos	
	PESO NETO	300 g	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)		VALOR ENERGÉTICO	581 kJ/139 Kcal
		GRASAS DE LAS CUALES SATURADAS	11 g 2 g
		HIDRATOS DE CARBONO DE LOS CUALES AZÚCARES	6 g 1,8 g
		PROTEÍNAS	4 g
		SAL	0,9 g
CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA		Aw 0,782 pH 5,97	
CLASIFICACIÓN SEGÚN ANEXO I DEL RTO (CE) nº2073/2005 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