

FICHAS TÉCNICAS
REV. 04 10/06/2023



| | | | |
|--|---|---------------------------------|--|
| <p>NOMBRE DE LA ELABORACIÓN</p> | <p>SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA DE CHAMPIÑÓN</p> | | |
| <p>DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)</p> | | | |
| <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> | <p>Color: Pardo-rojo-marrón 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>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 style="text-align: center;">COMPOSICIÓN</p> | | | |
| <p>INGREDIENTES</p> | <p>CANTIDAD</p> | <p>CONSERVACIÓN</p> | |
| <p>Solomillo cerdo (75,7%), agua, sal, jarabe de glucosa, almidón, extracto de levadura, proteína de cerdo, estabilizantes (E-407, E-415), fibra vegetal, antioxidante (E-301)</p> | <p>53,5%</p> | <p>Congelación (Tª ≤ -18°C)</p> | |
| <p>Champiñón laminado (<i>Agaricus bisporus</i>)</p> | <p>29%</p> | <p>Congelación (Tª ≤ -18°C)</p> | |
| <p>Pimiento rojo</p> | <p>8,7%</p> | <p>Congelación (Tª ≤ -18°C)</p> | |
| <p>Vino blanco de cocina (contiene SULFITOS)</p> | <p>3,5%</p> | <p>Temperatura ambiente</p> | |
| <p>Ajo</p> | <p>1,75%</p> | <p>Refrigeración (Tª ≤ 4°C)</p> | |
| <p>Aceite de oliva virgen extra ecológico</p> | <p>1,75%</p> | <p>Temperatura ambiente</p> | |
| <p>Espesante: Almidones modificados, caramelo de azúcar</p> | <p>0,87%</p> | <p>Temperatura ambiente</p> | |
| <p>Sal</p> | <p>0,14%</p> | <p>Temperatura ambiente</p> | |
| <p>Cúrcuma</p> | <p>0,035%</p> | <p>Temperatura ambiente</p> | |
| <p>Laurel</p> | <p>0,02%</p> | <p>Temperatura ambiente</p> | |
| <p>Perejil</p> | <p>0,01%</p> | <p>Temperatura ambiente</p> | |
| <p>Pimienta molida</p> | <p>0,01%</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"> - Descongelado de la carne en refrigeración (24 horas – Tª ≤ 4°C) - Preparación de Las materias primas (fileteado de la carne) - Cocinado (Tª ≥ 65°C) | | |

FICHAS TÉCNICAS
REV. 04 10/06/2023



| | | | |
|---|---|--|--|
| | | <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 | | |
| 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 | Plato Q (H 30) – Polipropileno de primera calidad para alimentos | |
| | PESO NETO | 300 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 | | 1062 kJ/254 kcal |
| | GRASAS | | 11.4 g |
| | DE LAS CUALES SATURADAS | | 5.3 g |
| | HIDRATOS DE CARBONO | | 15.9 g |
| | DE LOS CUALES AZÚCARES | | 4.4 g |
| | PROTEÍNAS | | 22 g |
| SAL | | 1.4 g | |
| CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA | Aw | 0.96 | |
| | pH | 5.72 | |
| 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 QUIMICA | 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 |