

**FICHAS TÉCNICAS**  
REV. 04 10/06/2023



<p><b>NOMBRE DE LA ELABORACIÓN</b></p>	<p><b>TIMBAL DE MORCILLA Y PIÑONES</b></p>		
<p><b>DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)</b></p>			
<p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b></p>	<p>Color: Marrón oscuro-beige Olor: Característico Sabor: Característico</p>		
<p><b>MARCA COMERCIAL</b></p>	<p>MESA Y YANTAR</p>		
<p><b>RGSEAA</b></p>	<p>26.013911/CO</p>		
<p><b>CERTIFICACIONES</b></p>	<p>PARQUE NATURAL DE ANDALUCÍA</p>		
	<p>IFS</p>		
<p><b>ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA PRINCIPAL (PRODUCTO A BASE DE SANGRE)</b></p>	<p>ESPAÑA</p>		
<p><b>CARACTERIZACIÓN SEGÚN NORMATIVA ESPAÑOLA</b></p>	<p>Grupo B: comidas preparadas con tratamiento térmico</p>		
<p><b>LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE</b></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><b>INGREDIENTES</b></p>	<p><b>COMPOSICIÓN</b></p>	<p><b>CONSERVACIÓN</b></p>	
<p>Morcilla: Papada de cerdo, sangre de cerdo, preparado para morcilla: (Sal, especias, almidón, antioxidantes E331 y E301), cebolla en escamas, tripa natural de ternera, fécula de patata, asadura de cerdo</p>	<p>92,1%</p>	<p>Refrigeración (Tª ≤ 3°C)</p>	
<p>Cebolla caramelizada (Cebolla, azúcar (15 %), aceite de oliva, acidulante: ácido cítrico)</p>	<p>7,4%</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Piñones</p>	<p>0,5%</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p><b>Tª DE MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE</b></p>	<p>Almacenar en refrigeración (0-4°C) Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo.</p>		
<p><b>ETAPAS RELEVANTES DE LA ELABORACIÓN</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparación de producto final (Mezcla de ingredientes y cocinado, Tª ≥ 65°C)</li> <li>- Abatimiento Tª 5-10°C / 1 hora</li> <li>- Ensamblado</li> <li>- Abatimiento Tª -5°C / 30 min</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>		

**FICHAS TÉCNICAS**  
**REV. 04 10/06/2023**



ALÉRGENOS		CONTENIDO EN PRODUCTO FINAL	
		Puede contener frutos de cáscara, cacahuets y productos derivados	
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 (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)	Todos nuestros materiales de envasado cumplen con los criterios establecidos en los Rgts (CE) 1935/2004 y 10/2011
	MATERIAL	Bandejas Skin – P1523 (H13)	
	PESO NETO	330 g	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)		VALOR ENERGÉTICO	1530 Kj/366 Kcal
		GRASAS	34 g
		DE LAS CUALES SATURADAS	20 g
		HIDRATOS DE CARBONO	7 g
		DE LOS CUALES AZÚCARES	6 g
CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA		Aw	0,712
		pH	5,67
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 <b>100 ufc/g</b> 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)	<b>2,5</b>