

FICHAS TÉCNICAS
REV. 03 07/01/2025



NOMBRE DE LA ELABORACIÓN	MIGAS CAMPERAS		
DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Pardo 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	
Pan de migas: Harina de TRIGO de fuerza, harina de TRIGO media fuerza, agua, masa madre PANARIA , levadura, sal, mejorante PANARIO	53 %	Temperatura ambiente	
Papada de cerdo	18 %	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)	
Aceite de oliva virgen extra ecológico	13 %	Temperatura ambiente	
Ajo con piel	9 %	Temperatura ambiente	
Chorizo de cerdo ibérico (6,75%): (magro y papada de cerdo ibérico (88%), preparado (5.2%) (Pimentón, sal, dextrina, dextrosa, estabilizante (E-450, E-452), ajo, antioxidante (E-301), conservador (E-252), colorante (E-120, E-124) y aroma de humo), tripa natural de cerdo (3%), pimentón picante (5,2%), ajo (0,15%), nitrificante(0.09%): (sal y conservante (E-250))	6,75 %	Refrigeración (Tª ≤ 2°C)	
Sal	0,25 %	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 cortado de hortalizas y cortado de carnes) - Preparación de producto final (Mezcla de ingredientes y cocinado, Tª ≥ 160°C) - Abatimiento Tª 5-10°C / 1 hora - 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 		

FICHAS TÉCNICAS
REV. 03 07/01/2025



ALÉRGENOS		CONTENIDO EN PRODUCTO FINAL			
		Cereales con gluten, puede contener 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. 90 días, envasado familiar y extra 90 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 (Tº0-4ºC) 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)	ENVASADO FAMILIAR	FORMATO EXTRA	Todos nuestros materiales de envasado cumplen con los criterios establecidos en los Rgts (CE) 1935/2004 y 10/2011
	MATERIAL	Plato Q (H 60) – Polipropileno de primera calidad para alimentos	Bandeja gastronor TM4/6B - Polipropileno de primera calidad para alimentos	Bandeja gastronor 80 - Polipropileno de primera calidad para alimentos	
	PESO NETO	300 g	700 g	3000 g	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)		VALOR ENERGÉTICO		1860 KJ/445 Kcal	
		GRASAS DE LAS CUALES SATURADAS		27 g 7 g	
		HIDRATOS DE CARBONO DE LOS CUALES AZÚCARES		39 g 4 g	
		PROTEÍNAS		11,5 g	
		SAL		1,7 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	