

FICHAS TÉCNICAS
REV. 01 07/05/2025



NOMBRE DE LA ELABORACIÓN	CROQUETAS GOURMET DE JAMÓN IBÉRICO	
DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Marrón claro 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. Precocinados	
LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE	REGLAMENTO (CE) Nº 852/2004 24 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios REGLAMENTO (CE) Nº 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos. REGLAMENTO (CE) Nº 1333/2008 de 16 de diciembre, sobre aditivos alimentarios	
COMPOSICIÓN		
INGREDIENTES		CONSERVACIÓN
LECHE de vaca pasteurizada		Refrigeración (Tª≤4°C)
Harina de TRIGO		Temperatura ambiente
Jamón ibérico curado (20%)		Refrigeración (Tª≤4°C)
PAN rallado (harina de TRIGO, agua, levadura y sal),		Temperatura ambiente
Encolante (albúmina de HUEVO, sal, dextrosa, espesante E-412, especias)		Temperatura ambiente
Agua		Temperatura ambiente
Cebolla		Temperatura ambiente
Aceite de oliva virgen extra		Temperatura ambiente
Sal		Temperatura ambiente
Tª DE MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE	Almacenar en refrigeración (0-4°C) o congelación (≤-18°C). Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo.	
ETAPAS RELEVANTES DE LA ELABORACIÓN	- Preparación de producto intermedio (Troceado de ingredientes, mezcla de ingredientes) - Cocinado (Tª≥65°C) - Abatimiento de Tª (Tª final≤10°C en menos de 2 horas) - Preparación de producto final (Formado de la croqueta y empanado) - Envasado. - 2 opciones: • Congelación: • Ultracongelado (Tª≤-35°C en 1 hora) • Mantenimiento en congelación (Tª≤-18°C) - O: • refrigeración (Tª≤4°C) - Venta directa o distribución a otros comercios a temperatura regulada (refrigeración o congelación)	
ALÉRGENOS	CONTENIDO EN PRODUCTO FINAL	

FICHAS TÉCNICAS
REV. 01 07/05/2025



		Cereales con gluten, leche y derivados, huevo y derivados, soja. Puede contener trazas de frutos de cáscara (Avellanas y pistachos) y moluscos.	
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: XYYZ donde XX corresponde a los dos últimos dígitos del año de fabricación, YY corresponde a la semana de fabricación y Z corresponde con el número de masa semanal de ese producto.	
CONSUMO PREFERENTE, CADUCIDAD		365 días en congelación o 12 días en refrigeración	
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 (Tª0-4°C) o congelación hasta su consumo (Tª≤-18°C) Cocinar completamente antes de su consumo Cocinar completamente antes de su consumo (Temperatura mayor de 75°C en el centro del producto)	
PRESENTACIÓN	TIPO DE ENVASADO	ENVASE	Todos nuestros materiales de envasado cumplen con los criterios establecidos en los Rgts (CE) 1935/2004 y 10/2011
	MATERIAL	Bandejas	
	PESO NETO	500 g/2500 g	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)		VALOR ENERGÉTICO	903 Kj/216 Kcal
		GRASAS	12 g
		DE LAS CUALES SATURADAS	3 g
		HIDRATOS DE CARBONO	18 g
		DE LOS CUALES AZÚCARES	3,5 g
		PROTEÍNAS	9 g
		SAL	2 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	-
		Según Rgto 1881/2006	El presente reglamento no hace mención a este producto