

FICHAS TÉCNICAS
REV. 03 14/08/2025



NOMBRE DE LA ELABORACIÓN	CROQUETAS DE RABO DE TORO		
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	CANTIDAD	CONSERVACIÓN	
Rabo de toro guisado: Rabo de vacuno, Cebolla, Tomate frito (Tomate (180 g de tomate para elaborar 100 g de tomate frito), aceite de girasol, azúcar, almidón modificado de patata, sal, cebolla y ajo), pimiento rojo, zanahoria, vino tinto (contiene SULFITOS), espesante (almidones modificados y caramelo de azúcar), sal, aceite de oliva virgen extra ecológico, laurel, pimienta negra	30%	Refrigeración (Tª≤4°C) o congelación (Tª≤-18°C)	
PAN rallado: Harina de TRIGO , levadura, sal	29%	Temperatura ambiente	
Bechamel: Harina de TRIGO , proteína de LECHE , LACTOSA , emulgentes (E 451, E 407), especias, aroma, potenciador del sabor (E 621)	15,6%	Refrigeración (Tª≤4°C)	
Agua	15,5%	Temperatura ambiente	
Cebolla	6,2%	Temperatura ambiente	
HUEVO líquido	2,4%	Refrigeración (Tª≤4°C)	
Encolante: Almidón de maíz, cloruro sódico, estabilizantes E 451 y E 412, potenciador del sabor E 621, especias, aromas	1,2%	Temperatura ambiente	
Sal	0,1%	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.		
	- Preparación de producto intermedio (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.		

FICHAS TÉCNICAS
REV. 03 14/08/2025



		- 2 opciones: • Congelación: • Ultracongelado ($T^a \leq -35^{\circ}\text{C}$ en 1 hora) • Mantenimiento en congelación ($T^a \leq -18^{\circ}\text{C}$) - O: • refrigeración ($T^a \leq 4^{\circ}\text{C}$) - Venta directa o distribución a otros comercios a temperatura regulada (refrigeración o congelación)	
ALÉRGENOS		CONTENIDO EN PRODUCTO FINAL	
		Cereales con gluten, leche y derivados, huevo y derivados, 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)	
FECHA DE CADUCIDAD: DD/MM/AAAA		365 días en congelación o 10 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 ($T^a 0-4^{\circ}\text{C}$) o congelación hasta su consumo ($T^a \leq -18^{\circ}\text{C}$) Cocinar completamente antes de su consumo (Temperatura mayor de 74°C en el centro del producto)	
PRESENTACIÓN	TIPO DE ENVASADO	BOLSAS DE VACÍO O BANDEJAS	Todos nuestros materiales de envasado cumplen con los criterios establecidos en los Rgts (CE) 1935/2004 y 10/2011
	MATERIAL	- Bolsas de PA/PE (baja densidad – LDPE) - Bandeja gastronor (altura 80) - Polipropileno de primera calidad para alimentos	
	PESO NETO	500 g/2500 g	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)		VALOR ENERGÉTICO	924 Kj/221 Kcal
		GRASAS	9 g
		DE LAS CUALES SATURADAS	2,5 g
		HIDRATOS DE CARBONO	25 g
		DE LOS CUALES AZÚCARES	3,5 g
		PROTEÍNAS	10 g
CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA		SAL	1,6 g
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	Concentración aditivos por debajo del límite de la normativa E451, E 621
		Según Rgto 1881/2006	El presente reglamento no hace mención a este producto