



FICHAS TÉCNICAS
REV. 24 14/08/2025



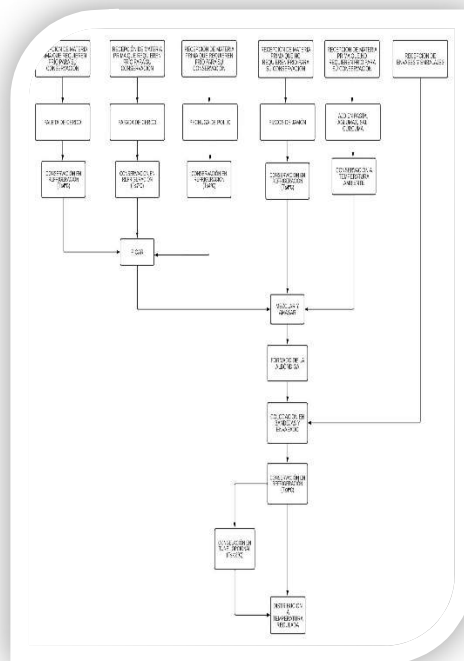
NOMBRE DE LA ELABORACIÓN	ALBÓNDIGAS CASERAS Sin empanar		
DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Marrón claro por fuera, propio del producto Olor: Fresco, propio del producto Materias extrañas: Ausencia		
MARCA COMERCIAL	CARNES MONTORO		
RGSEAA	<div>10.22508/CO CE</div>		
CERTIFICACIONES	PARQUE NATURAL DE ANDALUCÍA		
ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA PRNCIPAL	ESPAÑA		
CLASIFICACIÓN SEGÚN NORMATIVA REGLAMENTO (CE) Nº 853/2004 y REAL DECRETO 474/2014	PREPARADO DE CARNE/ DERIVADO CÁRNICO NO SOMETIDO A TRATAMIENTO		
LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE	REGLAMENTO (CE) Nº 853/2004 de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal 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 REAL DECRETO 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.		
COMPOSICIÓN			
INGREDIENTES	CANTIDAD	CONSERVACIÓN	
Papada de cerdo	35%	Refrigeración (Tª≤7°C)	
Paleta de cerdo ibérico: Paleta de cerdo ibérico, sal marina, conservantes (E250 y E252)	35%	Refrigeración (Tª≤4°C)	
Pechuga de pollo	18,3%	Refrigeración (Tª≤4°C)	
Pizcos de jamón: Jamón de cerdo, sal, dextrosa, conservador (E250 y E252), antioxidante (E331 y E316)	3,6%	Refrigeración (Tª≤4°C)	
Aglumax: Fibra vegetal interna de guisante	3,6%	Temperatura ambiente	
Vino blanco (contiene SULFITOS)	2%	Temperatura ambiente	
Ajo en pasta: Ajo fresco (92%), sal y antioxidante: ácido cítrico.	2%	Temperatura ambiente	
Sal	0,3%	Temperatura ambiente	
Cúrcuma	0,2%	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	<div><div>- Preparación de ingredientes (Picado de la carne y mezcla de ingredientes)</div><div>- Preparación de producto final (Amasado y formado de la albóndiga)</div><div>- Envasado y mantenimiento en refrigeración (Tª≤4°C) ó</div><div>- Ultracongelado (Tª≤-35°C en 1 hora)</div></div>		

FICHAS TÉCNICAS
REV. 24 14/08/2025



- Mantenimiento en congelación ($T^{\circ}\leq-18^{\circ}\text{C}$)
- Venta directa o distribución a otros comercios en refrigeración ($T^{\circ}\leq 4^{\circ}\text{C}$) o congelación ($T^{\circ}\leq-18^{\circ}\text{C}$)

DIAGRAMA DE FLUJO. PROCESO PRODUCTIVO



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 y comercios al por menor

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 congelado, 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

IMAGEN ETIQUETADO

MODO DE EMPLEO

Conservar en refrigeración hasta su consumo ($T^{\circ}0-4^{\circ}\text{C}$)
Alimento no listo para el consumo
Cocinar completamente antes de su consumo (Temperatura mayor de 74°C en el centro del producto)

POBLACIÓN DE DESTINO

Producto destinado a todos los consumidores en general, exceptuando aquellas personas que presenten alergias o intolerancias a algunos de sus ingredientes

PRESENTACIÓN

TIPO DE ENVASADO

BOLSAS DE VACÍO O BANDEJAS

Todos nuestros materiales de envasado

FICHAS TÉCNICAS

REV. 24 14/08/2025



	MATERIAL	<ul style="list-style-type: none"> - Bolsas de PA/PE (baja densidad – LDPE) - Bandeja gastronor (altura 80) - Polipropileno de primera calidad para alimentos 	cumplen con los criterios establecidos en los Rgtos (CE) 1935/2004 y 10/2011
	PESO NETO	0,5 Kg – 2,5 kg	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)*	VALOR ENERGÉTICO		1409 kJ/337 kcal
	GRASAS DE LAS CUALES SATURADAS		26,3g 9,8g
	HIDRATOS DE CARBONO DE LOS CUALES AZÚCARES		2,1g 0,25g
	PROTEÍNAS		23g
	SAL		3,5g
CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA		No se considera al no ser un alimento listo para el consumo	
CLASIFICACIÓN SEGÚN ANEXO I DEL RTO (CE) n°2073/2005 DE LA COMISIÓN		Categoría según criterios de seguridad alimentaria	<u>Criterios de seguridad alimentaria.</u> 1.5. Carne picada y preparados de carne a base de aves de corral destinados a ser consumidos cocinados Controles analíticos: Salmonella – No detectada en 25 g
		Según criterios de higiene de los procesos	<u>Criterios de higiene de los procesos.</u> 2.1.8. Preparados de carne Controles analíticos sobre E. coli, con resultados comprendidos entre m=500 ufc/g y M=5000 ufc/g
CRITERIOS DE SEGURIDAD QUÍMICA		Según Rgto 1333/2008	No contiene aditivos reseñados en el Rgto 1333/2008 con límites establecidos para el producto
		Según Rgto 2023/915	El presente reglamento no hace mención a este producto para su control por contaminantes

* La información nutricional declarada en el presente punto es de carácter bibliográfico, procedente de las siguientes fuentes: Base de Datos Española de Composición de Alimentos BEDCA y fichas técnicas de nuestros proveedores