

**FICHAS TÉCNICAS**  
**REV. 24 14/08/2025**



<b>NOMBRE DE LA ELABORACIÓN</b>	<b>ALBÓNDIGAS CASERAS</b> <b>Sin empanar</b>	
<b>DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)</b>		
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Color: Marrón claro por fuera, propio del producto Olor: Fresco, propio del producto Materias extrañas: Ausencia	
<b>MARCA COMERCIAL</b>	CARNES MONTORO	
<b>RGSEAA</b>		
<b>CERTIFICACIONES</b>	PARQUE NATURAL DE ANDALUCÍA	 <i>Producto Natural</i>
<b>ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA PRINCIPAL</b>	ESPAÑA	
<b>CLASIFICACIÓN SEGÚN NORMATIVA REGLAMENTO (CE) N° 853/2004 y REAL DECRETO 474/2014</b>	PREPARADO DE CARNE/ DERIVADO CÁRNICO NO SOMETIDO A TRATAMIENTO	
<b>LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE</b>	REGLAMENTO (CE) N° 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) 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. REGLAMENTO (CE) N° 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.	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>CONSERVACIÓN</b>
Papada de cerdo	35%	Refrigeración (T <sup>o</sup> ≤7°C)
Paleta de cerdo ibérico: Paleta de cerdo ibérico, sal marina, conservantes (E250 y E252)	35%	Refrigeración (T <sup>o</sup> ≤4°C)
Pechuga de pollo	18,3%	Refrigeración (T <sup>o</sup> ≤4°C)
Pizcos de jamón: Jamón de cerdo, sal, dextrosa, conservador (E250 y E252), antioxidante (E331 y E316)	3,6%	Refrigeración (T <sup>o</sup> ≤4°C)
Aglumax: Fibra vegetal interna de guisante	3,6%	Temperatura ambiente
Vino blanco (contiene <b>SULFITOS</b> )	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
<b>T<sup>o</sup> DE MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE</b>	Almacenar en refrigeración (0-4°C). Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo.	
<b>ETAPAS RELEVANTES DE LA ELABORACIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparación de ingredientes (Picado de la carne y mezcla de ingredientes)</li> <li>- Preparación de producto final (Amasado y formado de la albóndiga)</li> <li>- Envasado y mantenimiento en refrigeración (T<sup>o</sup>≤4°C) ó</li> <li>- Ultracongelado (T<sup>o</sup>≤-35°C en 1 hora)</li> </ul>	

**FICHAS TÉCNICAS**  
**REV. 24 14/08/2025**

**CARNES MONTORO**  
S. A. Hnos. Asunjo

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mantenimiento en congelación (<math>T^a \leq -18^{\circ}C</math>)</li> <li>- Venta directa o distribución a otros comercios en refrigeración (<math>T^a \leq 4^{\circ}C</math>) o congelación (<math>T^a \leq -18^{\circ}C</math>)</li> </ul>		
<b>DIAGRAMA DE FLUJO. PROCESO PRODUCTIVO</b>			
<b>ALÉRGENOS</b>	<b>CONTENIDO EN PRODUCTO FINAL</b> <b>Sulfitos</b> No contiene – No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones		
<b>OMG</b>	No contiene – No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones		
<b>IRRADIACIÓN</b>	No sometido - No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones		
<b>DESTINO FINAL</b>	Consumidor final – Otros establecimientos y comercios al por menor		
<b>SISTEMA DE LOTEADO</b>	Cinco dígitos. Nº de año y semana + producción de la semana. Por ejemplo: 18121 (Año 2018 Semana 12 primera producción de esta elaboración en la semana)		
<b>FECHA DE CADUCIDAD: (DD/MM/AAAA)</b>	365 días congelado, 10 días en refrigeración		
<b>CONTROL DE METALES</b>	Detector de metales		
<b>ETIQUETADO</b>	Datos del fabricante, elaboración, ingredientes, valores nutricionales, lote, fecha de consumo preferente Adecuado a Reglamento (UE) 1169/2011		
<b>IMAGEN ETIQUETADO</b>			
<b>MODO DE EMPLEO</b>	Conservar en refrigeración hasta su consumo ( $T^a 0-4^{\circ}C$ ) Alimento no listo para el consumo Cocinar completamente antes de su consumo (Temperatura mayor de $74^{\circ}C$ en el centro del producto)		
<b>POBLACIÓN DE DESTINO</b>	Producto destinado a todos los consumidores en general, exceptuando aquellas personas que presenten alergias o intolerancias a algunos de sus ingredientes		
<b>PRESENTACIÓN</b>	<b>TIPO DE ENVASADO</b>	BOLSAS DE VACÍO O BANDEJAS	Todos nuestros materiales de envasado

**FICHAS TÉCNICAS**  
**REV. 24 14/08/2025**



	<b>MATERIAL</b>	- 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
	<b>PESO NETO</b>	0,5 Kg – 2,5 kg	
<b>VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)*</b>	VALOR ENERGÉTICO	1409 kJ/337 kcal	
	GRASAS	26,3g	
	DE LAS CUALES SATURADAS	9,8g	
	HIDRATOS DE CARBONO	2,1g	
	DE LOS CUALES AZÚCARES	0,25g	
	PROTEÍNAS	23g	
<b>CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA</b>	SAL	3,5g	
	No se considera al no ser un alimento listo para el consumo		
<b>CLASIFICACIÓN SEGÚN ANEXO I DEL RTO (CE) nº2073/2005 DE LA COMISIÓN</b>	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 – <b>No detectada en 25 g</b>	
	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 <b>m=500 ufc/g y M=5000 ufc/g</b>	
<b>CRITERIOS DE SEGURIDAD QUÍMICA</b>	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