

FICHAS TÉCNICAS
REV. 06 13/08/2025



NOMBRE DE LA ELABORACIÓN	BURRITOS DE POLLO ASADO		
DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Blanco-beige por fuera/Pardo por dentro 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 (POLLO)	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	
Carne de ave (pechuga o punta de solomillo de pollo asado)	65%	Refrigeración (Tª≤4°C)	
Salsa mil islas (puré de tomate (34%), aceite de girasol, nata ácida ligera, vinagre de alcohol, azúcar, pimiento rojo (3.4%), yema huevo (2.8%), sal, mostaza (agua, semillas de mostaza , vinagre de alcohol, sal, aromas, especias), almidón de maíz modificado, zumos concentrados (limón, zanahoria, rábano, grosella), jarabe de azúcar invertido, extracto de cártamo, cebollino, espesante (goma xantana), pimienta de cayena, antioxidante (E-385))	17,8%	Refrigeración (Tª≤4°C)	
Tortillas de trigo (Harina de trigo (60%), agua, aceite de palma, espesantes (E412, E422, E466), sal, gasificantes (E450i, E500ii), acidificantes (ácido málico), dextrosa, emulsionantes (mono y digliceridos vegetales), conservantes (E202, E282))	15,5%	Temperatura ambiente	
Aliño para burritos (Sal, cúrcuma, especias (ajo, alcaravea, cilantro, clavo, comino, jengibre, orégano, pimienta, antioxidante: ascorbato sódico)	0,8%	Temperatura ambiente	

FICHAS TÉCNICAS
REV. 06 13/08/2025



Manteca de cerdo (Grasa de cerdo y antioxidante, antioxidante E-320 (BHA), con aceite vegetal como excipiente)		0,7%	Refrigeración ($T^a \leq 4^{\circ}\text{C}$)
Sal		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		- Preparación de Las materias primas (troceado) - Cocinado ($T^a \geq 65^{\circ}\text{C}$) - Formado del burrito - Ensamblado - Envasado - Pasteurizado (Min. 75°C durante 5 min) - Abatimiento $T^a - 18^{\circ}\text{C}$ / 20 min - Mantenimiento en refrigeración, $T^a 0-4^{\circ}\text{C}$ - Venta directa o distribución a otros comercios en refrigeración. $T^a 0-4^{\circ}\text{C}$	
ALÉRGENOS		CONTENIDO EN PRODUCTO FINAL	
OMG		Huevo, mostaza, cereales con gluten, leche y derivados (nata). Puede contener soja	
IRRADIACIÓN		No contiene – No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones	
DESTINO FINAL		No sometido - No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones	
SISTEMA DE LOTEADO		Consumidor final – Otros establecimientos	
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL (DD/MM/AAAA)		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)	
CONTROL DE METALES		Producto pasteurizado. 90 días	
ETIQUETADO		Detector de metales	
IMAGEN ETIQUETADO		Datos del fabricante, elaboración, ingredientes, valores nutricionales, lote, fecha de consumo preferente	
MODO DE EMPLEO		Adecuado a Reglamento (UE) 1169/2011	
PRESENTACIÓN	TIPO DE ENVASADO	ENVASE INDIVIDUAL (EMBALAJE DE 2 UNIDADES POR BANDEJA)	Todos nuestros materiales de envasado cumplen con los criterios establecidos en los Rgtos (CE) 1935/2004 y 10/2011
	MATERIAL	Bandeja SKIN (altura 25) – Polipropileno de primera calidad para alimentos	
	PESO NETO	400 g	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)		VALOR ENERGÉTICO	1024 Kj/245 kcal
		GRASAS	13 g
		DE LAS CUALES SATURADAS	3,3 g
		HIDRATOS DE CARBONO	11 g
		DE LOS CUALES AZÚCARES	3 g
		PROTEÍNAS	21 g
		SAL	1,5 g
CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA		Aw	0,81
		pH	5,52
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

FICHAS TÉCNICAS
REV. 06 13/08/2025



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