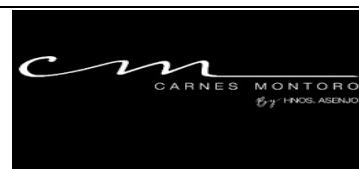




FICHAS TÉCNICAS
REV. 23 18/08/2025



NOMBRE DE LA ELABORACIÓN	PATATAS RELLENAS	
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	10.22508/CO CE	
CERTIFICACIONES	PARQUE NATURAL DE ANDALUCÍA	
ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA PRINCIPAL	ESPAÑA	
CLASIFICACIÓN SEGÚN NORMATIVA REGLAMENTO (CE) N° 853/2004 y REAL DECRETO 474/2014	PREPARADO DE CARNE/ DERIVADO CÁRNICO NO SOMETIDO A TRATAMIENTO	
LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE	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.	
COMPOSICIÓN		
INGREDIENTES	CANTIDAD	CONSERVACIÓN
Patata fresca laminada	37,6%	Temperatura ambiente
Paleta de cerdo	15,6%	Refrigeración (Tª ≤ 7°C)
Papada de cerdo	15,6%	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
PAN rallado: Agua, harina de TRIGO , levadura y sal)	14,2%	Temperatura ambiente
HUEVO líquido	9,4%	Temperatura ambiente
Encolante: Almidón de maíz, cloruro sódico, estabilizantes E 451 y E 412, potenciador del sabor E 621, especias, aromas	3,1%	Temperatura ambiente
Clara de HUEVO	1,9%	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
Vinagre (Contiene SULFITOS)	1,3%	Temperatura ambiente
Sal	0,5%	Temperatura ambiente
Ajo en pasta (ajo fresco 92%, sal, antioxidante (E330))	0,4%	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
HUEVO en polvo	0,3%	Refrigeración (Tª ≤ 4°C)
Perejil	0,1%	Temperatura ambiente
Tª DE MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE	Almacenar en refrigeración (0-4°C) o congelación (Tª ≤ -18°C). Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo.	
ETAPAS RELEVANTES DE LA ELABORACIÓN	- Preparación de ingredientes (picado de la carne)	

FICHAS TÉCNICAS
REV. 23 18/08/2025



	<ul style="list-style-type: none"> - Preparación de producto intermedio (adición de ingredientes, mezcla, amasado y formado de la pieza) - Preparación de producto final (Empanado) - Envasado y mantenimiento en refrigeración ($T^a \leq 4^{\circ}\text{C}$) ó - Ultracongelado ($T^a \leq -35^{\circ}\text{C}$ en 1 hora) - Mantenimiento en congelación ($T^a \leq -18^{\circ}\text{C}$) - Venta directa o distribución a otros comercios en refrigeración ($T^a \leq 4^{\circ}\text{C}$) o congelación ($T^a \leq -18^{\circ}\text{C}$) 		
ALÉRGENOS	CONTENIDO EN PRODUCTO FINAL		
OMG	Huevo y derivados, cereales que contienen gluten, sulfitos		
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. Nº 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		
MODO DE EMPLEO	Conservar en refrigeración ($T^a 0-4^{\circ}\text{C}$) o congelación ($T^a \leq -18^{\circ}\text{C}$) hasta su consumo Alimento no listo para el consumo Cocinar completamente antes de su consumo (Temperatura mayor de 70°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	BANDEJAS	Todos nuestros materiales de envasado cumplen con los criterios establecidos en los Rgts (CE) 1935/2004 y 10/2011
	MATERIAL	Bandeja gastronor (altura 80) - Polipropileno de primera calidad para alimentos	
	PESO NETO	0,500 kg - 3 Kg	
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)*	VALOR ENERGÉTICO		896 kJ/214,5 kcal
	GRASAS		10,5g
	DE LAS CUALES SATURADAS		3,8g
	HIDRATOS DE CARBONO		20g
	DE LOS CUALES AZÚCARES		1,5g
	PROTEÍNAS		10g
SAL		1,1g	
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> 1.6. Carne picada y preparados de carne a base de especies distintas a las aves de corral destinados a ser consumidos cocinados Controles analíticos: Salmonella – No detectada en 10 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	Concentración aditivos por debajo del límite de la normativa E 621, E 451	
	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: Bedca y Fundación Española de la Nutrición.