

FICHAS TÉCNICAS
REV. 09 16/06/2026



<p>NOMBRE DE LA ELABORACIÓN</p>	<p>MAGRO CON TOMATE EXTRA ECOLÓGICO</p>		
<p>DESCRIPCIÓN GRÁFICA DEL PRODUCTO (FOTOGRAFÍA)</p>			
<p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p>	<p>Color: Pardo-rojizo Olor: Característico Sabor: Característico</p>		
<p>MARCA COMERCIAL</p>	<p>MESA Y YANTAR</p>		
<p>RGSEAA</p>	<p>26.013911/CO</p>		
<p>CERTIFICACIONES</p>	<p>PARQUE NATURAL DE ANDALUCÍA</p>		
	<p>IFS</p>		
<p>ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA PRINCIPAL (CARNE)</p>	<p>ESPAÑA</p>		
<p>CARACTERIZACIÓN SEGÚN NORMATIVA ESPAÑOLA</p>	<p>Grupo B: comidas preparadas con tratamiento térmico</p>		
<p>LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE</p>	<p>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.</p>		
COMPOSICIÓN			
<p>INGREDIENTES</p>	<p>CANTIDAD</p>	<p>CONSERVACIÓN</p>	
<p>Magro de cerdo</p>	<p>56,1%</p>	<p>Refrigeración (Tª ≤ 7°C)</p>	
<p>Tomate frito extra ecológico: agua, tomate concentrado ecológico, fécula de patata ecológica, aceite de oliva virgen extra ecológico, azúcar ecológica y sal</p>	<p>28,4%</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Cebolla</p>	<p>8,6%</p>	<p>Refrigeración (Tª ≤ 4°C)</p>	
<p>Vino blanco de cocina (contiene sulfitos)</p>	<p>5,3%</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Aceite de oliva virgen extra ecológico</p>	<p>0,8%</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Sal</p>	<p>0,7%</p>	<p>Temperatura ambiente</p>	
<p>Tª DE MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE</p>	<p>Almacenar en refrigeración (0-4°C) Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo.</p>		
<p>ETAPAS RELEVANTES DE LA ELABORACIÓN</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Preparación de ingredientes (Pelado y cortado de hortalizas y cortado de carnes) - Preparación de producto final (Mezcla de ingredientes y cocinado, Tª ≥ 65°C) - Abatimiento Tª 5-10°C / 1hora - Ensamblado - Abatimiento Tª -5°C / 30min - Envasado - Pasteurizado (Min. 75°C durante 5 min) 		

FICHAS TÉCNICAS
REV. 09 16/06/2026



	<ul style="list-style-type: none"> - Abatimiento Tª 5°C / 20 min - Mantenimiento en refrigeración, Tª 0-4°C - Venta directa o distribución a otros comercios a temperatura regulada. Tª 0-4°C 											
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											
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)											
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL (DD/MM/AAAA)	Producto pasteurizado. 150 días – 90 días envasado familiar											
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 hasta su consumo (Tª0-4°C). Una vez abierto conservar en refrigeración y consumir antes de 48 horas Alimento listo para el consumo Consumir preferentemente cocinado (En microondas calentar 2 minutos a 800 W)											
PRESENTACIÓN	TIPO DE ENVASADO	<table border="1"> <tr> <td>ENVASE INDIVIDUAL (EMBALAJE DE 5 ENVASES POR CAJA)</td> <td>ENVASE FAMILIAR (1 kg)</td> <td rowspan="3">Todos nuestros materiales de envasado cumplen con los criterios establecidos en los Rgto (CE) 1935/2004 y 10/2011</td> </tr> <tr> <td>MATERIAL</td> <td>Bandeja SKIN (altura 25) – Polipropileno de primera calidad para alimentos</td> <td>Bandeja altura 60 - Polibutileno de primera calidad para alimentos</td> </tr> <tr> <td>PESO NETO</td> <td>300 g</td> <td>1000 g</td> </tr> </table>	ENVASE INDIVIDUAL (EMBALAJE DE 5 ENVASES POR CAJA)	ENVASE FAMILIAR (1 kg)	Todos nuestros materiales de envasado cumplen con los criterios establecidos en los Rgto (CE) 1935/2004 y 10/2011	MATERIAL	Bandeja SKIN (altura 25) – Polipropileno de primera calidad para alimentos	Bandeja altura 60 - Polibutileno de primera calidad para alimentos	PESO NETO	300 g	1000 g	
	ENVASE INDIVIDUAL (EMBALAJE DE 5 ENVASES POR CAJA)	ENVASE FAMILIAR (1 kg)	Todos nuestros materiales de envasado cumplen con los criterios establecidos en los Rgto (CE) 1935/2004 y 10/2011									
	MATERIAL	Bandeja SKIN (altura 25) – Polipropileno de primera calidad para alimentos		Bandeja altura 60 - Polibutileno de primera calidad para alimentos								
PESO NETO	300 g	1000 g										
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (100 g)	<table border="1"> <tr> <td>VALOR ENERGÉTICO</td> <td>526 Kj/126 Kcal</td> </tr> <tr> <td>GRASAS DE LAS CUALES SATURADAS</td> <td>6g 1,2g</td> </tr> <tr> <td>HIDRATOS DE CARBONO DE LOS CUALES AZÚCARES</td> <td>5,5g 2,9 g</td> </tr> <tr> <td>PROTEÍNAS</td> <td>12,5 g</td> </tr> <tr> <td>SAL</td> <td>1,2 g</td> </tr> </table>		VALOR ENERGÉTICO	526 Kj/126 Kcal	GRASAS DE LAS CUALES SATURADAS	6g 1,2g	HIDRATOS DE CARBONO DE LOS CUALES AZÚCARES	5,5g 2,9 g	PROTEÍNAS	12,5 g	SAL	1,2 g
VALOR ENERGÉTICO	526 Kj/126 Kcal											
GRASAS DE LAS CUALES SATURADAS	6g 1,2g											
HIDRATOS DE CARBONO DE LOS CUALES AZÚCARES	5,5g 2,9 g											
PROTEÍNAS	12,5 g											
SAL	1,2 g											
CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA	<table border="1"> <tr> <td>Aw</td> <td>0.891</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>5.70</td> </tr> </table>	Aw	0.891	pH	5.70							
Aw	0.891											
pH	5.70											
CLASIFICACIÓN SEGÚN ANEXO I DEL RTO (CE) nº2073/2005 DE LA COMISIÓN/	Categoría según criterios de seguridad alimentaria	1.3 Alimentos listos para el consumo que no pueden favorecer el desarrollo de L. monocitogenes, 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 monocitogenes durante su periodo de vida útil.										
	Según criterios de higiene de los procesos	-										
CRITERIOS DE SEGURIDAD QUIMICA	Según Rgto 1333/2008	No contiene aditivos reseñados en el reglamento que no contengan los propios ingredientes										
	Según Rgto 2023/915	6.2 Melamina										
		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										