



Toma Pan y Moja

# FICHA TÉCNICA

## ARROZ NEGRO MAR

### MELOSO

<b>FICHA TECNICA</b>	<b>2025</b>
DENOMINACIÓN DE VENTA: ARROZ NEGRO	
CLASIFICACION DEL PRODUCTO: COMIDAS PREPARADAS ENVASADAS	
MARCA COMERCIAL: EMBUTIDOS EL PIPI SL	
COMPOSICION: ARROZ (40%), CALAMAR (25%), CEBOLLA, PIMIENTO VERDE Y ROJO, TOMATE, ACEITE DE OLIVA VIRGEN, VINO BLANCO, TINTA DE SEPIA, AJO, ESPECIAS NATURALES, SAL, COLORANTE ALIMENTARIO, AGUA	
INFORMACION SOBRE ALERGENOS: CONTIENE MOLUSCOS. PUEDE CONTENER CRUSTACEOS	
CARACTERIZACION DEL PRODUCTO: CARACTERISTICAS FISICO - QUIMICAS: Aw ≥ 0.94 / pH: ENTRE 5.5 - 6.5 / SAL: > 1%	
VALOR NUTRICIONAL (VALORES MEDIOS POR 100 GRAMOS DE PRODUCTO):	
Energía (Kcal).....	165
Grasas (g) .....	5.5
.....de los cuales saturadas (g) .....	1
Hidratos de Carbono (g) .....	8.5
.....de los cuales azúcares (g) .....	0.5
Proteínas (g) .....	6
Sal (g) .....	1.5
PROCESADO DE ELABORACION NORMALIZADO:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- RECEPCION Y ALMACENADO DE LA CARNE Y MATERIAS PRIMAS.</li> <li>- ALMACENADO FRIGORIFICO (EN CAMARA DE REFRIGERACION A Tª ≤ 4 °C).</li> <li>- LAVADO Y PICADO DE VERDURAS; TROCEADO DEL CALAMAR; PREPARACION Y DOSIFICACION DEL RESTO DE INGREDIENTES.</li> <li>- SOFRITO DE LA VERDURA; AÑADIR EL CALAMAR; AÑADIR EL VINO.</li> <li>- AÑADIR EL ARROZ, LA TINTA Y EL AGUA; COCCION (APROX. 15 MINUTOS).</li> <li>- ENVASADO EN TARRINAS; ABATIDO EN ENFIADOR DE TEMPERATURA (HASTA ALCANZAR TEMPERATURA DE REFRIGERACION).</li> <li>- TERMOSELLADO HERMETICO CON PLASTICO EN ATMOSFERA MODIFICADA; ETIQUETADO.</li> <li>- EMBALADO EN CAJAS; ALMACENADO EN REFRIGERACION (A TEMPERATURA ≤ 5 °C).</li> <li>- TRASLADO A VEHICULO DE TRANSPORTE; DISTRIBUCION Y VENTA.</li> </ul>	
PRESENTACION Y ENVASADO: PRESENTADO EN TARRINAS DE PLASTICO CON CIERRE TERMOSELLADO Y TAPADERA HERMETICA; EMBALADO EN CAJAS DE CARTON.	
ETIQUETADO: EL PRODUCTO SE ETIQUETA EN BASE A LA NORMATIVA GENERAL DE ETIQUETADO (R.D. 1334/1999, RD. 126/2015 Y REGL. CE 1169/2011), CON LOS SIGUIENTES DATOS:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Marca comercial, Denominación del producto, Razón social</li> <li>- Lista de ingredientes e Información sobre alérgenos (en su caso)</li> <li>- Información nutricional</li> <li>- Condiciones de conservación (en refrigeración a Temperatura entre 0 - 5 °C)</li> <li>- Nº de lote (semana de elaboración)</li> <li>- Cantidad: Peso neto</li> <li>- Fecha de consumo preferente (mes, año).</li> <li>- Marca de Identificación: Circulo oval, señalando en interior: ES, Nº.R.G.S. de la empresa, CE</li> </ul>	
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (REGLAMENTO CE 2073/2005):	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>LISTERIA MONOCYTOGENES:</b> ALIMENTO LISTO PARA CONSUMO QUE PERTENECE AL GRUPO 1.2 DEL CAP. I ANEXO I: PUEDE FAVORECER EL DESARROLLO DE LISTERIA MONOCYTOGENES. PARA LAS PRUEBAS REALIZADAS SOBRE ESTE ALIMENTO LISTO PARA CONSUMO SE EXIGE MANTENER UN LIMITE MAXIMO DE 100 UFC/G PARA LISTERIA MONOCYTOGENES DURANTE SU PERIODO DE VIDA UTIL Y DE AUSENCIA EN 25 G. ANTES DE QUE EL PRODUCTO ESTE FUERA DEL CONTROL DEL FABRICANTE.</li> <li>➤ <b>SALMONELLA:</b> PRODUCTO CARNICO PARA CONSUMO CRUDO QUE NO PERTENECE AL GRUPO 1.8 DEL CAP. I ANEXO I, EXENTO DE REALIZAR PRUEBAS SOBRE SALMONELLA YA QUE EL PROCESO DE FABRICACION ELIMINA EL RIESGO DE ESTE PATOGENO, DEBIDO A QUE EL TRATAMIENTO TERMICO IMPIDE SU SUPERVIVENCIA EN EL PRODUCTO FINAL.</li> </ul>	
CONSERVACION: CONSERVAR EN REFRIGERACION A Tª ENTRE 0 - 5 °C	
DESTINO DEL PRODUCTO: DISTRIBUCION A ESTABLECIMIENTOS DE CONSUMO Y VENTA. PARA LA POBLACION EN GENERAL.	
CONDICIONES DE TRANSPORTE: EN VEHÍCULO DE DISTRIBUCIÓN FRIGORIFICO.	
VIDA UTIL DEL PRODUCTO: FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: 4 MESES	