



FICHA TÉCNICA

RIÑONES AL JEREZ

Toma Pan y Moja

FICHA TECNICA	2024
DENOMINACIÓN DE VENTA: SOLOMILLO A LA PIMIENTA VERDE	
CLASIFICACION DEL PRODUCTO: COMIDAS PREPARADAS ENVASADAS	
MARCA COMERCIAL: EMBUTIDOS EL PIPI SL	
COMPOSICION: SOLOMILLO DE CERDO (75%), SALSA DE PIMIENTA VERDE (NATA, AGUA, CEBOLLA, PIMIENTA VERDE, VINO OLOROSO, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, SAL, PIMIENTA) (20%), ACEITE DE OLIVA, SAL, PIMIENTA	
INFORMACION SOBRE ALERGENOS: LECHE. PUEDE CONTENER GLUTEN Y SOJA	
CARACTERIZACION DEL PRODUCTO: CARACTERISTICAS FISICO - QUIMICAS: Aw \geq 0.94 / pH: ENTRE 5.5 - 6.5 / SAL: > 1%	
VALOR NUTRICIONAL (VALORES MEDIOS POR 100 GRAMOS DE PRODUCTO):	
Energía (Kcal).....	170
Grasas (g)	9.5
.....de los cuales saturadas (g)	1
Hidratos de Carbono (g)	4.5
.....de los cuales azúcares (g)	0.5
Proteínas (g)	10
Sal (g)	1.5
PROCESADO DE ELABORACION NORMALIZADO:	
<ul style="list-style-type: none">- RECEPCION Y ALMACENADO DE CARNE Y MATERIAS PRIMAS.- ALMACENADO FRIGORIFICO DE LA CARNE (EN CAMARA DE REFRIGERACION A Tª \leq 7 °C).- CORTADO DE LA CARNE; PREPARACION Y DOSIFICACION DEL RESTO DE INGREDIENTES.- ELABORAR LA SALSA DE PIMIENTA VERDE; RESERVAR.- SELLADO DE LA CARNE EN ACEITE DE OLIVA DE LA CARNE; CUBRIR CON LA SALSA CALIENTE.- ENVASADO EN TARRINAS; TERMOSELLADO HERMETICO CON PLASTICO.- COCCION EN HORNO (Tª: 80 °C - HASTA ALCANZAR 72 °C EN EL CENTRO DEL ENVASE-, DURANTE APROX 4 HORAS).- ENFRIADO EN ABATIDOR (HASTA BAJAR A UNA Tª APROX. A 4 °C); CERRADO CON TAPADERA; ETIQUETADO.- EMBALADO EN CAJAS; ALMACENADO EN REFRIGERACION (A TEMPERATURA \leq 5 °C);- TRASLADO A VEHICULO DE TRANSPORTE; DISTRIBUCION Y VENTA.	
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">- Marca comercial, Denominación del producto, Razón social- Lista de ingredientes e Información sobre alérgenos (en su caso)- Información nutricional- Condiciones de conservación (en refrigeración a Temperatura entre 0 - 5 °C)- Nº de lote (semana de elaboración)- Cantidad: Peso neto- Fecha de consumo preferente (mes, año).- Marca de Identificación: Circulo oval, señalando en interior: ES, Nº.R.G.S. de la empresa, CE	
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (REGLAMENTO CE 2073/2005):	
<ul style="list-style-type: none">> <u>LISTERIA MONOCYTOGENES</u>: PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO QUE PERTENECE A LA CATEGORIA 1.3 DEL CAP. I ANEXO I: NO FAVORECE EL DESARROLLO DE LISTERIA MONOCYTOGENES Y SOBRE EL QUE NO HAY QUE REALIZAR PRUEBAS REGULARES CON RESPECTO A LISTERIA MONOCYTOGENES YA QUE SE PUEDE CONSIDERAR QUE CUMPLE LOS REQUISITOS DEL EPIGRAFE (4) DE DICHO CAPITULO: EL PRODUCTO RECIBE UN TRATAMIENTO TERMICO EN SU ENVASE FINAL CON CIERRE HERMETICO, ELIMINANDO EL RIESGO DE ESTE MICROORGANISMO Y EVITANDO LA POSIBILIDAD DE RECONTAMINACIÓN.> <u>SALMONELLA</u>: ALIMENTO SOBRE EL QUE EL REGLAMENTO CE 2073/2005 NO REQUIERE REALIZAR PRUEBAS DE SALMONELLA	
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	