



Toma Pan y Moja

FICHA TÉCNICA

ARROZ MELOSO RABO DE TORO

FICHA TECNICA	2024
DENOMINACIÓN DE VENTA: ARROZ MELOSO RABO DE TORO	
CLASIFICACION DEL PRODUCTO: COMIDAS PREPARADAS ENVASADAS	
MARCA COMERCIAL: EMBUTIDOS EL PIFI SL	
COMPOSICION: ARROZ (35%), RABO DE TORO (25%), VINO, CEBOLLA, PIMIENTO VERDE Y ROJO, TOMATE, ZANAHORIA, PUERRO, ACEITE DE OLIVA VIRGEN, AJO, ESPECIAS NATURALES, SAL, COLORANTE ALIMENTARIO, AGUA	
INFORMACION SOBRE ALERGENOS: NO SE DESCRIBEN	
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).....	185
Grasas (g)	9.5
.....de los cuales saturadas (g)	1
Hidratos de Carbono (g)	8
.....de los cuales azúcares (g)	0.5
Proteínas (g)	5
Sal (g)	1.5
PROCESADO DE ELABORACION NORMALIZADO:	
<ul style="list-style-type: none"> - RECEPCION Y ALMACENADO DE LA CARNE Y MATERIAS PRIMAS. - ALMACENADO FRIGORIFICO (EN CAMARA DE REFRIGERACION A T° \leq 7 °C). - ELABORACION DEL RABO DE TORO; RESERVAR LA CARNE. - PREPARACION Y DOSIFICACION DEL RESTO DE INGREDIENTES; SOFRITO DE LA VERDURA; AÑADIR EL RABO DE TORO Y VINO. - AÑADIR EL ARROZ Y EL AGUA; COCCION (APROX. 15 MINUTOS). - ENVASADO EN TARRINAS; ABATIDO EN ENFIADOR DE TEMPERATURA (HASTA ALCANZAR TEMPERATURA DE REFRIGERACION). - TERMOSELLADO HERMETICO CON PLASTICO EN ATMOSFERA MODIFICADA; 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, N.º.R.G.S. de la empresa, CE 	
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (REGLAMENTO CE 2073/2005):	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ LISTERIA MONOCYTOGENES: 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. ➤ SALMONELLA: 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 SUPERVIENCIA EN EL PRODUCTO FINAL. 	
CONSERVACION: CONSERVAR EN REFRIGERACION A T° 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	