

|   |  |                   |
|---|--|-------------------|
| <b>GALERÍA DE<br/>ALIMENTACIÓN<br/>EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD<br>ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                             | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS               | página: 1 de 68   |

## **PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS**

GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 2 de 68   |

## **SOLOMILLO MARINADO CON VERDURAS**

### **DENOMINACIÓN DE VENTA**

Solomillo de cerdo marinado con verduras

### **CÓDIGO**

2043

### **CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN**

Derivado cárnico no tratado por el calor, marinado-adobado, elaborado a partir de carne de cerdo según *Real Decreto 474/2014*

### **COMPOSICIÓN**

| <b>INGREDIENTE</b>  | <b>CANTIDAD</b> |
|---|-----------------|
| Carne de cerdo (lomo o solomillo)   | 80,0 %          |
| Mezcla de vegetales [cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, chalota]   | 10,0 %          |
| Aliño [agua, aromas (maltodextrina), dextrosa, aceite vegetal (nabina), sal, especias, corrector de la acidez (E 330), naranja deshidratada, espesante (E 415), conservadores (E 202, E 211), colorante (E 160c)] | 10,0 %          |
| Maíz dulce [maíz en grano, agua, azúcar, sal]   | opcional        |
| Champiñón rodajas [champiñón, agua, sal, acidulante (E 330), antioxidante (E 300)]  | opcional        |
| Zanahoria en tiras [zanahoria, agua, vinagre, azúcar, sal, acidulante (E 330)]  | opcional        |
| Brotos de <b>SOJA</b> [ <b>SOJA</b> , agua, sal, acidulante (E 330), antioxidante (E 300)]  | opcional        |

### **PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE ELABORACIÓN**

Recepción de materias primas y productos en el establecimiento. Almacenamiento refrigerado de la carne de cerdo en vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta o en cámara frigorífica del obrador y el resto de ingredientes en la estantería de especias en obrador. Extracción de la carne de cerdo del equipo frigorífico, fileteado y troceado en "tiras". Dosificación y preparación en el obrador de la mezcla de vegetales y del aliño. Incorporación opcional de los restantes ingredientes (bajo petición del cliente). Colocación en bandejas plásticas, identificándolas con el lote de fabricación y marinado a temperatura de refrigeración durante al menos 48 horas. Traslado hasta el compartimento específico de la vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta y venta directa

### **PRESENTACIÓN**

Venta al peso o granel (normalmente bajo pedido) o envasado en tarrina con bisagra de PET de 500 cc de capacidad, realizándose ésta siempre en presencia del cliente final

### **INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR**

De acuerdo con el *Reglamento (UE) N° 1169/2011* y al *Real Decreto 126/2015*, la información del producto está expuesta en un cartel próximo al producto donde está colocado, indicándose: razón social completa, marcado sanitario, denominación comercial del producto, relación de ingredientes en orden decreciente en cuanto a su cantidad y

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 3 de 68   |

destacándose tipográficamente el contenido en alérgenos alimentarios, lote, fecha de vida útil, condiciones de conservación, modo de empleo y/o condiciones de uso

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

En refrigeración, a temperatura  $\leq +4$  °C

### DESTINO FINAL PREVISTO

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>ALCANCE</b>              | Local, no se lleva a cabo distribución   |
| <b>CLIENTES DE DESTINO</b>  | Consumidor final a través de la venta directa por la dependencia de venta anexa al obrador (único punto de venta de la empresa), ver apartado INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR |
| <b>POBLACIÓN DE DESTINO</b> | Toda salvo personas alérgicas o intolerantes a alguno de sus ingredientes, ver apartado INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS   |
| <b>MODO DE EMPLEO</b>       | Consumo previo tratamiento térmico completo, debiéndose garantizar que se alcancen +70 °C en el centro del producto durante al menos 2 minutos                                     |
| <b>CONDICIONES DE USO</b>   | -  |

### CARACTERÍSTICAS DEL NÚMERO DE LOTE

Compuesto por 6 dígitos (DDMMAA), coincidente con la fecha de fabricación del producto

### FECHA DE VIDA ÚTIL

8 días desde la fecha de fabricación

### CATEGORIZACIÓN DEL PRODUCTO Y CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Según *Reglamento (CE) N° 2073/2005* producto incluido en las categorías de alimentos:

- 1.6. Preparado de carne a base de especie distinta a las aves de corral destinado a ser consumido cocinado
- 2.1.8. Preparado cárnico

| PARÁMETROS                     | PLAN DE MUESTREO |                  | LÍMITES                             |                           |
|--------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|
|                                | n <sup>(1)</sup> | c <sup>(2)</sup> | M                                   | m                         |
| <b>SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>   |                  |                  |                                     |                           |
| <i>Salmonella</i>              | 5                | 0                | No detectado <sup>(3)</sup> en 10 g |                           |
| <b>HIGIENE DE LOS PROCESOS</b> |                  |                  |                                     |                           |
| <i>Escherichia coli</i>        | 5                | 2                | 5000 ufc <sup>(4)</sup> /g          | 500 ufc <sup>(4)</sup> /g |

<sup>(1)</sup> n = número de unidades que componen la muestra

<sup>(2)</sup> c = número de muestras que dan valores entre m y M

<sup>(3)</sup> En este caso m = M

<sup>(4)</sup> ufc = unidades formadoras de colonias



|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 5 de 68   |

## ALAS DE POLLO A LA NARANJA

### DENOMINACIÓN DE VENTA

Alas de pollo a la naranja

### CÓDIGO

1922

### CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN

Derivado cárnico no tratado por el calor, marinado–adobado, elaborado a partir de carne de pollo según *Real Decreto 474/2014*

### COMPOSICIÓN

| INGREDIENTE   | CANTIDAD |
|---|----------|
| Carne de pollo (pechuga o muslo)  | 80,0 %   |
| Mezcla de vegetales [cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, chalota]   | 10,0 %   |
| Aliño [agua, aromas (maltodextrina), dextrosa, aceite vegetal (nabina), sal, especias, corrector de la acidez (E 330), naranja deshidratada, espesante (E 415), conservadores (E 202, E 211), colorante (E 160c)] | 10,0 %   |
| Maíz dulce [maíz en grano, agua, azúcar, sal]   | opcional |
| Champiñón rodajas [champiñón, agua, sal, acidulante (E 330), antioxidante (E 300)]  | opcional |
| Zanahoria en tiras [zanahoria, agua, vinagre, azúcar, sal, acidulante (E 330)]  | opcional |
| Brotos de <b>SOJA</b> [ <b>SOJA</b> , agua, sal, acidulante (E 330), antioxidante (E 300)]  | opcional |

### PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE ELABORACIÓN

Recepción de materias primas y productos en el establecimiento. Almacenamiento refrigerado del pollo en vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta o en cámara frigorífica del obrador y el resto de ingredientes en la estantería de especias en obrador. Extracción del pollo del equipo frigorífico, obtención de las alas manualmente con cuchillo. Dosificación y preparación en el obrador de la mezcla de vegetales y del aliño. Incorporación opcional de los restantes ingredientes (bajo petición del cliente). Colocación en bandejas plásticas, identificándolas con el lote de fabricación y marinado a temperatura de refrigeración durante al menos 24 horas. Traslado hasta el compartimento específico de la vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta y venta directa

### PRESENTACIÓN

El peso aproximado de la unidad de venta es de 20 g

Venta al peso o granel (normalmente bajo pedido) o envasado en tarrina con bisagra de PET de 500 cc de capacidad, realizándose ésta siempre en presencia del cliente final

### INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR

De acuerdo con el *Reglamento (UE) N° 1169/2011* y al *Real Decreto 126/2015*, la información del producto está expuesta en un cartel próximo al producto donde está colocado, indicándose: razón social completa, marcado sanitario, denominación comercial

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 6 de 68   |

del producto, relación de ingredientes en orden decreciente en cuanto a su cantidad y destacándose tipográficamente el contenido en alérgenos alimentarios, lote, fecha de vida útil, condiciones de conservación, modo de empleo y/o condiciones de uso

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

En refrigeración, a temperatura  $\leq +4$  °C

### DESTINO FINAL PREVISTO

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>ALCANCE</b>              | Local, no se lleva a cabo distribución   |
| <b>CLIENTES DE DESTINO</b>  | Consumidor final a través de la venta directa por la dependencia de venta anexa al obrador (único punto de venta de la empresa), ver apartado INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR |
| <b>POBLACIÓN DE DESTINO</b> | Toda salvo personas alérgicas o intolerantes a alguno de sus ingredientes, ver apartado INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS   |
| <b>MODO DE EMPLEO</b>       | Consumo previo tratamiento térmico completo, debiéndose garantizar que se alcancen +70 °C en el centro del producto durante al menos 2 minutos                                     |
| <b>CONDICIONES DE USO</b>   | -  |

### CARACTERÍSTICAS DEL NÚMERO DE LOTE

Compuesto por 6 dígitos (DDMMAA), coincidente con la fecha de fabricación del producto

### FECHA DE VIDA ÚTIL

10 días desde la fecha de fabricación

### CATEGORIZACIÓN DEL PRODUCTO Y CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Según *Reglamento (CE) N° 2073/2005* producto incluido en las categorías de alimentos:

- 1.5 Preparado de carne a base de carne de aves de corral destinado a ser consumido cocinado
- 2.1.8 Preparado cárnico

| PARÁMETROS                     | PLAN DE MUESTREO |                  | LÍMITES                             |                           |
|--------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|
|                                | n <sup>(1)</sup> | c <sup>(2)</sup> | M                                   | m                         |
| <b>SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>   |                  |                  |                                     |                           |
| <i>Salmonella</i>              | 5                | 0                | No detectado <sup>(3)</sup> en 25 g |                           |
| <b>HIGIENE DE LOS PROCESOS</b> |                  |                  |                                     |                           |
| <i>Escherichia coli</i>        | 5                | 2                | 5000 ufc <sup>(4)</sup> /g          | 500 ufc <sup>(4)</sup> /g |

<sup>(1)</sup> n = número de unidades que componen la muestra

<sup>(2)</sup> c = número de muestras que dan valores entre m y M

<sup>(3)</sup> En este caso m = M

<sup>(4)</sup> ufc = unidades formadoras de colonias

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 7 de 68   |

### INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

| ALÉRGENO                                    | CONTENIDO |
|---|-----------|
| Cereales que contengan gluten               | -         |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | -         |
| Huevo y derivados                           | -         |
| Pescado y productos a base de pescado       | -         |
| Cacahuetes y productos a base de cacahuetes | -         |
| Soja y productos a base de soja             | +         |
| Leche y derivados (incluida la lactosa)     | -         |
| Frutos de cáscara y derivados               | -         |
| Apio y derivados                            | -         |
| Mostaza y derivados                         | -         |
| Semillas de sésamo                          | -         |
| Dióxido de azufre y sulfitos                | -         |
| Altramuces y productos a base de altramuces | -         |
| Moluscos y productos a base de moluscos     | -         |
| + : contiene - : no contiene                |           |

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 8 de 68   |

## CHURRASCO DE POLLO

### DENOMINACIÓN DE VENTA

Churrasco adobado de pollo

### CÓDIGO

1792

### CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN

Derivado cárnico no tratado por el calor, marinado-adobado, elaborado a partir de carne de pollo según *Real Decreto 474/2014*

### COMPOSICIÓN

| INGREDIENTE               | CANTIDAD |
|---------------------------|----------|
| Muslo de pollo            | 83,0 %   |
| Aceite de girasol         | 5,0 %    |
| Crema pimiento chorricero | 4,0 %    |
| Pimentón dulce            | 2,0 %    |
| Tomillo                   | 2,0 %    |
| Ajo                       | 2,0 %    |
| Perejil                   | 2,0 %    |

### PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE ELABORACIÓN

Recepción de materias primas y productos en el establecimiento. Almacenamiento refrigerado de la carne de pollo en vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta o en cámara frigorífica del obrador y el resto de ingredientes en la estantería de especias en obrador. Extracción de la carne de pollo del equipo frigorífico y acondicionado manualmente con cuchillo. Dosificación y preparación en el obrador del adobo con todos los ingredientes. Colocación en bandejas plásticas, identificándolas con el lote de fabricación y marinado a temperatura de refrigeración durante al menos 24 horas. Traslado hasta el compartimento específico de la vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta y venta directa

### PRESENTACIÓN

El peso de la unidad de venta es a petición del cliente  
A granel (normalmente bajo pedido), en tarrina con bisagra de PET de 500 cc de capacidad, realizándose ésta siempre en presencia del cliente final

### INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR

De acuerdo con el *Reglamento (UE) N° 1169/2011* y al *Real Decreto 126/2015*, la información del producto está expuesta en un cartel próximo al producto donde está colocado, indicándose: razón social completa, marcado sanitario, denominación comercial del producto, relación de ingredientes en orden decreciente en cuanto a su cantidad y

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 9 de 68   |

destacándose tipográficamente el contenido en alérgenos alimentarios, lote, fecha de vida útil, condiciones de conservación, modo de empleo y/o condiciones de uso

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

En refrigeración, a temperatura  $\leq +4$  °C

### DESTINO FINAL PREVISTO

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>ALCANCE</b>              | Local, no se lleva a cabo distribución   |
| <b>CLIENTES DE DESTINO</b>  | Consumidor final a través de la venta directa por la dependencia de venta anexa al obrador (único punto de venta de la empresa), ver apartado INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR |
| <b>POBLACIÓN DE DESTINO</b> | Toda salvo personas alérgicas o intolerantes a alguno de sus ingredientes, ver apartado INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS   |
| <b>MODO DE EMPLEO</b>       | Consumo previo tratamiento térmico completo, debiéndose garantizar que se alcancen +70 °C en el centro del producto durante al menos 2 minutos                                     |
| <b>CONDICIONES DE USO</b>   | -  |

### CARACTERÍSTICAS DEL NÚMERO DE LOTE

Compuesto por 6 dígitos (DDMMAA), coincidente con la fecha de fabricación del producto

### FECHA DE VIDA ÚTIL

6 días desde la fecha de fabricación

### CATEGORIZACIÓN DEL PRODUCTO Y CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Según *Reglamento (CE) N° 2073/2005* producto incluido en las categorías de alimentos:

- 1.5 Preparado de carne a base de carne de aves de corral destinado a ser consumido cocinado
- 2.1.8 Preparado cárnico

| PARÁMETROS                     | PLAN DE MUESTREO |                  | LÍMITES                             |                           |
|--------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|
|                                | n <sup>(1)</sup> | c <sup>(2)</sup> | M                                   | m                         |
| <b>SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>   |                  |                  |                                     |                           |
| <i>Salmonella</i>              | 5                | 0                | No detectado <sup>(3)</sup> en 25 g |                           |
| <b>HIGIENE DE LOS PROCESOS</b> |                  |                  |                                     |                           |
| <i>Escherichia coli</i>        | 5                | 2                | 5000 ufc <sup>(4)</sup> /g          | 500 ufc <sup>(4)</sup> /g |

<sup>(1)</sup> n = número de unidades que componen la muestra

<sup>(2)</sup> c = número de muestras que dan valores entre m y M

<sup>(3)</sup> En este caso m = M

<sup>(4)</sup> ufc = unidades formadoras de colonias

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 10 de 68  |

### INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

| ALÉRGENO                                    | CONTENIDO |
|---|-----------|
| Cereales que contengan gluten               | -         |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | -         |
| Huevo y derivados                           | -         |
| Pescado y productos a base de pescado       | -         |
| Cacahuetes y productos a base de cacahuetes | -         |
| Soja y productos a base de soja             | -         |
| Leche y derivados (incluida la lactosa)     | -         |
| Frutos de cáscara y derivados               | -         |
| Apio y derivados                            | -         |
| Mostaza y derivados                         | -         |
| Semillas de sésamo                          | -         |
| Dióxido de azufre y sulfitos                | -         |
| Altramuces y productos a base de altramuces | -         |
| Moluscos y productos a base de moluscos     | -         |
| + : contiene - : no contiene                |           |

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 11 de 68  |

## **POLLO TERIYAKI CON VERDURAS**

### **DENOMINACIÓN DE VENTA**

Pollo teriyaki con verduras

### **CÓDIGO**

1781

### **CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN**

Derivado cárnico no tratado por el calor, marinado–adobado, elaborado a partir de carne de pollo según *Real Decreto 474/2014*

### **COMPOSICIÓN**

| <b>INGREDIENTE</b>   | <b>CANTIDAD</b> |
|--|-----------------|
| Carne de pollo (pechuga o muslo)   | 80,0 %          |
| Mezcla de vegetales [cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, chalota]  | 10,0 %          |
| Aliño [agua, azúcar moreno, salsa de <b>SOJA</b> (semilla de <b>SOJA</b> , harina de <b>TRIGO</b> ), aromas (E 150a, maltodextrina), vinagre, ajo, sal, aceite vegetal (nabina), especias, corrector de acidez (E 330), espesante (E 415), colorante (E 160c), conservadores (E 202, E 211)] | 10,0 %          |
| Maíz dulce [maíz en grano, agua, azúcar, sal]  | opcional        |
| Champiñón rodajas [champiñón, agua, sal, acidulante (E 330), antioxidante (E 300)]   | opcional        |
| Zanahoria en tiras [zanahoria, agua, vinagre, azúcar, sal, acidulante (E 330)]   | opcional        |
| Brotos de <b>SOJA</b> [ <b>SOJA</b> , agua, sal, acidulante (E 330), antioxidante (E 300)]   | opcional        |

### **PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE ELABORACIÓN**

Recepción de materias primas y productos en el establecimiento. Almacenamiento refrigerado del pollo en vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta o en cámara frigorífica del obrador y el resto de ingredientes en la estantería de especias en obrador. Extracción del pollo del equipo frigorífico, obtención de la carne manualmente con cuchillo y troceado en "tiras". Dosificación y preparación en el obrador de la mezcla de vegetales y del aliño. Incorporación opcional de los restantes ingredientes (bajo petición del cliente). Colocación en bandejas plásticas, identificándolas con el lote de fabricación y marinado a temperatura de refrigeración durante al menos 24 horas. Traslado hasta el compartimento específico de la vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta y venta directa

### **PRESENTACIÓN**

El peso aproximado de la unidad de venta es de 20 g

Venta al peso o granel (normalmente bajo pedido) o envasado en tarrina con bisagra de PET de 500 cc de capacidad, realizándose ésta siempre en presencia del cliente final

### **INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR**

De acuerdo al *Reglamento (UE) N° 1169/2011* y al *Real Decreto 126/2015*, la información del producto está expuesta en un cartel próximo al producto donde está colocado,

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 12 de 68  |

indicándose: razón social completa, marcado sanitario, denominación comercial del producto, relación de ingredientes en orden decreciente en cuanto a su cantidad y destacándose tipográficamente el contenido en alérgenos alimentarios, lote, fecha de vida útil, condiciones de conservación, modo de empleo y/o condiciones de uso

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

En refrigeración, a temperatura  $\leq +4$  °C

### DESTINO FINAL PREVISTO

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>ALCANCE</b>              | Local, no se lleva a cabo distribución   |
| <b>CLIENTES DE DESTINO</b>  | Consumidor final a través de la venta directa por la dependencia de venta anexa al obrador (único punto de venta de la empresa), ver apartado INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR |
| <b>POBLACIÓN DE DESTINO</b> | Toda salvo personas alérgicas o intolerantes a alguno de sus ingredientes, ver apartado INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS   |
| <b>MODO DE EMPLEO</b>       | Consumo previo tratamiento térmico completo, debiéndose garantizar que se alcancen +70 °C en el centro del producto durante al menos 2 minutos                                     |
| <b>CONDICIONES DE USO</b>   | -  |

### CARACTERÍSTICAS DEL NÚMERO DE LOTE

Compuesto por 6 dígitos (DDMMAA), coincidente con la fecha de fabricación del producto

### FECHA DE VIDA ÚTIL

10 días desde la fecha de fabricación

### CATEGORIZACIÓN DEL PRODUCTO Y CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Según *Reglamento (CE) N° 2073/2005* producto incluido en las categorías de alimentos:

- 1.5 Preparado de carne a base de carne de aves de corral destinado a ser consumido cocinado
- 2.1.8 Preparado cárnico

| PARÁMETROS                     | PLAN DE MUESTREO |                  | LÍMITES                             |                           |
|--------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|
|                                | n <sup>(1)</sup> | c <sup>(2)</sup> | M                                   | m                         |
| <b>SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>   |                  |                  |                                     |                           |
| <i>Salmonella</i>              | 5                | 0                | No detectado <sup>(3)</sup> en 25 g |                           |
| <b>HIGIENE DE LOS PROCESOS</b> |                  |                  |                                     |                           |
| <i>Escherichia coli</i>        | 5                | 2                | 5000 ufc <sup>(4)</sup> /g          | 500 ufc <sup>(4)</sup> /g |

<sup>(1)</sup> n = número de unidades que componen la muestra

<sup>(2)</sup> c = número de muestras que dan valores entre m y M

<sup>(3)</sup> En este caso m = M

<sup>(4)</sup> ufc = unidades formadoras de colonias

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 13 de 68  |

### INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

| ALÉRGENO                                    | CONTENIDO |
|---|-----------|
| Cereales que contengan gluten               | +         |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | -         |
| Huevo y derivados                           | -         |
| Pescado y productos a base de pescado       | -         |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets   | -         |
| Soja y productos a base de soja             | +         |
| Leche y derivados (incluida la lactosa)     | -         |
| Frutos de cáscara y derivados               | -         |
| Apio y derivados                            | -         |
| Mostaza y derivados                         | -         |
| Semillas de sésamo                          | -         |
| Dióxido de azufre y sulfitos                | -         |
| Altramuces y productos a base de altramuces | -         |
| Moluscos y productos a base de moluscos     | -         |
| + : contiene - : no contiene                |           |

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 14 de 68  |

## **COSTILLAS DE CERDO MARINADAS**

### **DENOMINACIÓN DE VENTA**

Costillas de cerdo marinadas

### **CÓDIGO**

462

### **CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN**

Derivado cárnico no tratado por el calor, marinado-adobado, elaborado a partir de carne de cerdo según *Real Decreto 474/2014*

### **COMPOSICIÓN**

| <b>INGREDIENTE</b>  | <b>CANTIDAD</b> |
|---|-----------------|
| Costillas de cerdo  | 90,0 %          |
| Aliño costillar [agua, miel, sal ahumada, cebolla, puré de tomate, aromas (maltodextrina), sal, azúcar, vinagre de vino, ajo, semilla de <b>SOJA</b> , harina de maíz, aceite vegetal (nabina), especias, corrector acidez (E 330), espesante (E 415), conservadores (E 202, E211), dextrosa, colorantes (E 150, E 160c)] | 10,0 %          |

### **PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE ELABORACIÓN**

Recepción de materias primas en el establecimiento. Almacenamiento refrigerado del costillar de cerdo en vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta o en cámara frigorífica del obrador y el aliño en la estantería de especias en obrador. Extracción del costillar del equipo frigorífico, traslado al obrador y obtención de las costillas manualmente con cuchillo. Dosificación y preparación del aliño en el obrador e incorporación a la carne. Colocación en bandejas plásticas identificándolas con el lote de fabricación y marinado a temperatura de refrigeración durante al menos 12 horas. Extracción de las costillas adobadas de la cámara frigorífica. Colocación en bandejas plásticas, identificándolas con el lote de fabricación. Traslado hasta la vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta. Venta directa

### **PRESENTACIÓN**

El peso aproximado de la unidad de venta es de 50 g

El formato de puesta a la venta es a granel (según cantidad solicitada) realizándose en presencia del cliente final en tarrinas con bisagra de PET de 500 cc de capacidad

### **INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR**

De acuerdo con el *Reglamento (UE) N° 1169/2011* y al *Real Decreto 126/2015*, la información del producto está expuesta en un cartel próximo al producto donde está colocado, indicándose: razón social completa, marcado sanitario, denominación comercial del producto, relación de ingredientes en orden decreciente en cuanto a su cantidad y destacándose tipográficamente el contenido en alérgenos alimentarios, lote, fecha de vida útil, condiciones de conservación, modo de empleo y/o condiciones de uso

### **CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

En refrigeración, a temperatura  $\leq +4$  °C

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 15 de 68  |

### DESTINO FINAL PREVISTO

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>ALCANCE</b>              | Local, no se lleva a cabo distribución   |
| <b>CLIENTES DE DESTINO</b>  | Consumidor final a través de la venta directa por la dependencia de venta anexa al obrador (único punto de venta de la empresa), ver apartado INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR |
| <b>POBLACIÓN DE DESTINO</b> | Toda salvo personas alérgicas o intolerantes a alguno de sus ingredientes, ver apartado INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS   |
| <b>MODO DE EMPLEO</b>       | Consumo previo tratamiento térmico completo, debiéndose garantizar que se alcancen +70 °C en el centro del producto durante al menos 2 minutos                                     |
| <b>CONDICIONES DE USO</b>   | -  |

### CARACTERÍSTICAS DEL NÚMERO DE LOTE

Compuesto por 6 dígitos (DDMMAA), coincidente con la fecha de fabricación del producto

### FECHA DE VIDA ÚTIL

6 días desde la fecha de fabricación si el producto está refrigerado

### CATEGORIZACIÓN DEL PRODUCTO Y CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Según *Reglamento (CE) N° 2073/2005* producto incluido en las categorías de alimentos:

- 1.6. Preparado de carne a base de especie distinta a las aves de corral destinado a ser consumido cocinado
- 2.1.8. Preparado cárnico

| PARÁMETROS                     | PLAN DE MUESTREO |                  | LÍMITES                             |                           |
|--------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|
|                                | n <sup>(1)</sup> | c <sup>(2)</sup> | M                                   | m                         |
| <b>SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>   |                  |                  |                                     |                           |
| <i>Salmonella</i>              | 5                | 0                | No detectado <sup>(3)</sup> en 10 g |                           |
| <b>HIGIENE DE LOS PROCESOS</b> |                  |                  |                                     |                           |
| <i>Escherichia coli</i>        | 5                | 2                | 5000 ufc <sup>(4)</sup> /g          | 500 ufc <sup>(4)</sup> /g |

<sup>(1)</sup> n = número de unidades que componen la muestra

<sup>(2)</sup> c = número de muestras que dan valores entre m y M

<sup>(3)</sup> En este caso m = M

<sup>(4)</sup> ufc = unidades formadoras de colonias

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 16 de 68  |

### INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

| ALÉRGENO                                    | CONTENIDO |
|---|-----------|
| Cereales que contengan gluten               | -         |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | -         |
| Huevo y derivados                           | -         |
| Pescado y productos a base de pescado       | -         |
| Cacahuetes y productos a base de cacahuetes | -         |
| Soja y productos a base de soja             | +         |
| Leche y derivados (incluida la lactosa)     | -         |
| Frutos de cáscara y derivados               | -         |
| Apio y derivados                            | -         |
| Mostaza y derivados                         | -         |
| Semillas de sésamo                          | -         |
| Dióxido de azufre y sulfitos                | -         |
| Altramuces y productos a base de altramuces | -         |
| Moluscos y productos a base de moluscos     | -         |
| + : contiene - : no contiene                |           |

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 17 de 68  |

## **TERNERA TERIYAKI**

### **DENOMINACIÓN DE VENTA**

Teriyaki ternera

### **CÓDIGO**

693

### **CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN**

Derivado cárnico no tratado por el calor, marinado-adobado, elaborado a partir de carne de ternera según *Real Decreto 474/2014*

### **COMPOSICIÓN**

| <b>INGREDIENTE</b>   | <b>CANTIDAD</b> |
|--|-----------------|
| Carne de ternera   | 80,0 %          |
| Mezcla de vegetales [cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, chalota]  | 10,0 %          |
| Aliño [agua, azúcar moreno, salsa de <b>SOJA</b> (semilla de <b>SOJA</b> , harina de <b>TRIGO</b> ), aromas (E 150a, maltodextrina), vinagre, ajo, sal, aceite vegetal (nabina), especias, corrector de acidez (E 330), espesante (E 415), colorante (E 160c), conservadores (E 202, E 211)] | 10,0 %          |
| Maíz dulce [maíz en grano, agua, azúcar, sal]  | opcional        |
| Champiñón rodajas [champiñón, agua, sal, acidulante (E 330), antioxidante (E 300)]   | opcional        |
| Zanahoria en tiras [zanahoria, agua, vinagre, azúcar, sal, acidulante (E 330)]   | opcional        |
| Brotos de <b>SOJA</b> [ <b>SOJA</b> , agua, sal, acidulante (E 330), antioxidante (E 300)]   | opcional        |

### **PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE ELABORACIÓN**

Recepción de materias primas y productos en el establecimiento. Almacenamiento refrigerado de la ternera en vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta o en cámara frigorífica del obrador y el resto de ingredientes en la estantería de especias en obrador. Extracción de la carne de ternera del equipo frigorífico, fileteado y troceado en "tiras". Dosificación y preparación en el obrador de la mezcla de vegetales y del aliño. Incorporación opcional de los restantes ingredientes (bajo petición del cliente). Colocación en bandejas plásticas, identificándolas con el lote de fabricación y marinado a temperatura de refrigeración durante al menos 24 horas. Traslado hasta el compartimento específico de la vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta y venta directa

### **PRESENTACIÓN**

El peso aproximado de la unidad de venta es de 20 g

Venta al peso o granel (normalmente bajo pedido) o envasado en tarrina con bisagra de PET de 500 cc de capacidad, realizándose ésta siempre en presencia del cliente final

### **INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR**

De acuerdo al *Reglamento (UE) N° 1169/2011* y al *Real Decreto 126/2015*, la información del producto está expuesta en un cartel próximo al producto donde está colocado, indicándose: razón social completa, marcado sanitario, denominación comercial del

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 18 de 68  |

producto, relación de ingredientes en orden decreciente en cuanto a su cantidad y destacándose tipográficamente el contenido en alérgenos alimentarios, lote, fecha de vida útil, condiciones de conservación, modo de empleo y/o condiciones de uso

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

En refrigeración, a temperatura  $\leq +4$  °C

### DESTINO FINAL PREVISTO

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>ALCANCE</b>              | Local, no se lleva a cabo distribución   |
| <b>CLIENTES DE DESTINO</b>  | Consumidor final a través de la venta directa por la dependencia de venta anexa al obrador (único punto de venta de la empresa), ver apartado INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR |
| <b>POBLACIÓN DE DESTINO</b> | Toda salvo personas alérgicas o intolerantes a alguno de sus ingredientes, ver apartado INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS   |
| <b>MODO DE EMPLEO</b>       | Consumo previo tratamiento térmico completo, debiéndose garantizar que se alcancen +70 °C en el centro del producto durante al menos 2 minutos                                     |
| <b>CONDICIONES DE USO</b>   | -  |

### CARACTERÍSTICAS DEL NÚMERO DE LOTE

Compuesto por 6 dígitos (DDMMAA), coincidente con la fecha de fabricación del producto

### FECHA DE VIDA ÚTIL

10 días desde la fecha de fabricación

### CATEGORIZACIÓN DEL PRODUCTO Y CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Según *Reglamento (CE) N° 2073/2005* producto incluido en las categorías de alimentos:

- 1.6. Preparado de carne a base de especie distinta a las aves de corral destinado a ser consumido cocinado
- 2.1.8. Preparado cárnico

| PARÁMETROS                     | PLAN DE MUESTREO |                  | LÍMITES                             |                           |
|--------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|
|                                | n <sup>(1)</sup> | c <sup>(2)</sup> | M                                   | m                         |
| <b>SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>   |                  |                  |                                     |                           |
| <i>Salmonella</i>              | 5                | 0                | No detectado <sup>(3)</sup> en 10 g |                           |
| <b>HIGIENE DE LOS PROCESOS</b> |                  |                  |                                     |                           |
| <i>Escherichia coli</i>        | 5                | 2                | 5000 ufc <sup>(4)</sup> /g          | 500 ufc <sup>(4)</sup> /g |

<sup>(1)</sup> n = número de unidades que componen la muestra

<sup>(2)</sup> c = número de muestras que dan valores entre m y M

<sup>(3)</sup> En este caso m = M

<sup>(4)</sup> ufc = unidades formadoras de colonias

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 19 de 68  |

## INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

| ALÉRGENO                                    | CONTENIDO |
|---|-----------|
| Cereales que contengan gluten               | +         |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | -         |
| Huevo y derivados                           | -         |
| Pescado y productos a base de pescado       | -         |
| Cacahuetes y productos a base de cacahuetes | -         |
| Soja y productos a base de soja             | +         |
| Leche y derivados (incluida la lactosa)     | -         |
| Frutos de cáscara y derivados               | -         |
| Apio y derivados                            | -         |
| Mostaza y derivados                         | -         |
| Semillas de sésamo                          | -         |
| Dióxido de azufre y sulfitos                | -         |
| Altramuces y productos a base de altramuces | -         |
| Moluscos y productos a base de moluscos     | -         |
| + : contiene - : no contiene                |           |

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 20 de 68  |

## **PINCHOS DE CERDO (CARNE ADOBADA DE CERDO)**

### **DENOMINACIÓN DE VENTA**

Pinchos de cerdo

### **CÓDIGO**

183

### **CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN**

Derivado cárnico marinado-adobado, no tratado por el calor, elaborado a partir de carne de cerdo según *Real Decreto 474/2014*

### **COMPOSICIÓN**

| <b>INGREDIENTE</b>  | <b>CANTIDAD</b> |
|---|-----------------|
| Carne de cerdo  | 80,0 %          |
| Aceite de girasol   | 5,0 %           |
| Agua  | 4,0 %           |
| Aliño [sal, especias, azúcar, conservador (E 262), antioxidantes (E 301, E 330), coadyuvante tecnológico (E 331)] | 4,0 %           |
| Crema pimiento choricero  | 4,0 %           |
| Perejil   | 3,0 %           |

### **PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE ELABORACIÓN**

Recepción de materias primas y productos en el establecimiento. Almacenamiento refrigerado de la carne de cerdo en vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta o en cámara frigorífica del obrador y el resto de ingredientes en la estantería de especias en obrador. Extracción de la carne de cerdo del equipo frigorífico y troceado manualmente con cuchillo. Dosificación y preparación en el obrador del aliño con los restantes ingredientes. Colocación en bandejas plásticas, identificándolas con el lote de fabricación y marinado a temperatura de refrigeración durante al menos 12 horas. Traslado hasta el compartimento específico de la vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta. Venta directa

### **PRESENTACIÓN**

El peso aproximado de la unidad de venta es de 20 g  
A granel (normalmente bajo pedido), en tarrina con bisagra de PET de 500 cc de capacidad, realizándose ésta siempre en presencia del cliente final

### **INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR**

De acuerdo con el *Reglamento (UE) N° 1169/2011* y al *Real Decreto 126/2015*, la información del producto está expuesta en un cartel próximo al producto donde está colocado, indicándose: razón social completa, marcado sanitario, denominación comercial del producto, relación de ingredientes en orden decreciente en cuanto a su cantidad y destacándose tipográficamente el contenido en alérgenos alimentarios, lote, fecha de vida útil, condiciones de conservación, modo de empleo y/o condiciones de uso

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 21 de 68  |

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

En refrigeración, a temperatura  $\leq +4$  °C

### DESTINO FINAL PREVISTO

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>ALCANCE</b>              | Local, no se lleva a cabo distribución   |
| <b>CLIENTES DE DESTINO</b>  | Consumidor final a través de la venta directa por la dependencia de venta anexa al obrador (único punto de venta de la empresa), ver apartado INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR |
| <b>POBLACIÓN DE DESTINO</b> | Toda salvo personas alérgicas o intolerantes a alguno de sus ingredientes, ver apartado INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS   |
| <b>MODO DE EMPLEO</b>       | Consumo previo tratamiento térmico completo, debiéndose garantizar que se alcancen +70 °C en el centro del producto durante al menos 2 minutos                                     |
| <b>CONDICIONES DE USO</b>   | -  |

### CARACTERÍSTICAS DEL NÚMERO DE LOTE

Compuesto por 6 dígitos (DDMMAA), coincidente con la fecha de fabricación del producto

### FECHA DE VIDA ÚTIL

7 días desde la fecha de fabricación

### CATEGORIZACIÓN DEL PRODUCTO Y CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Según *Reglamento (CE) N° 2073/2005* producto incluido en las categorías de alimentos:

- 1.6. Preparado de carne a base de especie distinta a las aves de corral destinado a ser consumido cocinado
- 2.1.8. Preparado cárnico

| PARÁMETROS                     | PLAN DE MUESTREO |                  | LÍMITES                             |                           |
|--------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|
|                                | n <sup>(1)</sup> | c <sup>(2)</sup> | M                                   | m                         |
| <b>SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>   |                  |                  |                                     |                           |
| <i>Salmonella</i>              | 5                | 0                | No detectado <sup>(3)</sup> en 10 g |                           |
| <b>HIGIENE DE LOS PROCESOS</b> |                  |                  |                                     |                           |
| <i>Escherichia coli</i>        | 5                | 2                | 5000 ufc <sup>(4)</sup> /g          | 500 ufc <sup>(4)</sup> /g |

<sup>(1)</sup> n = número de unidades que componen la muestra

<sup>(2)</sup> c = número de muestras que dan valores entre m y M

<sup>(3)</sup> En este caso m = M

<sup>(4)</sup> ufc = unidades formadoras de colonias

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 22 de 68  |

### INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

| ALÉRGENO                                    | CONTENIDO |
|---|-----------|
| Cereales que contengan gluten               | -         |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | -         |
| Huevo y derivados                           | -         |
| Pescado y productos a base de pescado       | -         |
| Cacahuetes y productos a base de cacahuetes | -         |
| Soja y productos a base de soja             | -         |
| Leche y derivados (incluida la lactosa)     | -         |
| Frutos de cáscara y derivados               | -         |
| Apio y derivados                            | -         |
| Mostaza y derivados                         | -         |
| Semillas de sésamo                          | -         |
| Dióxido de azufre y sulfitos                | -         |
| Altramuces y productos a base de altramuces | -         |
| Moluscos y productos a base de moluscos     | -         |
| + : contiene - : no contiene                |           |

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 23 de 68  |

## **PINCHOS DE POLLO (CARNE ADOBADA DE POLLO)**

### **DENOMINACIÓN DE VENTA**

Pinchitos de pollo

### **CÓDIGO**

184

### **CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN**

Derivado cárnico marinado-adobado, no tratado por el calor, elaborado a partir de carne de pollo según *Real Decreto 474/2014*

### **COMPOSICIÓN**

| <b>INGREDIENTE</b>  | <b>CANTIDAD</b> |
|---|-----------------|
| Carne de pollo  | 80,0 %          |
| Aceite de girasol   | 5,0 %           |
| Agua  | 4,0 %           |
| Aliño [sal, especias, azúcar, conservador (E 262), antioxidantes (E 301, E 330), coadyuvante tecnológico (E 331)] | 4,0 %           |
| Crema pimiento choricero  | 4,0 %           |
| Perejil   | 3,0 %           |

### **PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE ELABORACIÓN**

Recepción de materias primas y productos en el establecimiento. Almacenamiento refrigerado del pollo en vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta o en cámara frigorífica del obrador y el resto de ingredientes en la estantería de especias en obrador. Extracción del pollo del equipo frigorífico y obtención de la carne manualmente con cuchillo. Dosificación y preparación en el obrador del aliño con los restantes ingredientes. Colocación en bandejas plásticas, identificándolas con el lote de fabricación y marinado a temperatura de refrigeración durante al menos 12 horas. Traslado hasta el compartimento específico de la vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta. Venta directa

### **PRESENTACIÓN**

El peso aproximado de la unidad de venta es de 20 g  
A granel (normalmente bajo pedido), en tarrina con bisagra de PET de 500 cc de capacidad, realizándose ésta siempre en presencia del cliente final

### **INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR**

De acuerdo con el *Reglamento (UE) N° 1169/2011* y al *Real Decreto 126/2015*, la información del producto está expuesta en un cartel próximo al producto donde está colocado, indicándose: razón social completa, marcado sanitario, denominación comercial del producto, relación de ingredientes en orden decreciente en cuanto a su cantidad y destacándose tipográficamente el contenido en alérgenos alimentarios, lote, fecha de vida útil, condiciones de conservación, modo de empleo y/o condiciones de uso

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 24 de 68  |

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

En refrigeración, a temperatura  $\leq +4$  °C

### DESTINO FINAL PREVISTO

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>ALCANCE</b>              | Local, no se lleva a cabo distribución   |
| <b>CLIENTES DE DESTINO</b>  | Consumidor final a través de la venta directa por la dependencia de venta anexa al obrador (único punto de venta de la empresa), ver apartado INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR |
| <b>POBLACIÓN DE DESTINO</b> | Toda salvo personas alérgicas o intolerantes a alguno de sus ingredientes, ver apartado INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS   |
| <b>MODO DE EMPLEO</b>       | Consumo previo tratamiento térmico completo, debiéndose garantizar que se alcancen +70 °C en el centro del producto durante al menos 2 minutos                                     |
| <b>CONDICIONES DE USO</b>   | -  |

### CARACTERÍSTICAS DEL NÚMERO DE LOTE

Compuesto por 6 dígitos (DDMMAA), coincidente con la fecha de fabricación del producto

### FECHA DE VIDA ÚTIL

7 días desde la fecha de fabricación

### CATEGORIZACIÓN DEL PRODUCTO Y CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Según *Reglamento (CE) N° 2073/2005* producto incluido en las categorías de alimentos:

- 1.5 Preparado de carne a base de carne de aves de corral destinado a ser consumido cocinado
- 2.1.8 Preparado cárnico

| PARÁMETROS                     | PLAN DE MUESTREO |                  | LÍMITES                             |                           |
|--------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|
|                                | n <sup>(1)</sup> | c <sup>(2)</sup> | M                                   | m                         |
| <b>SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>   |                  |                  |                                     |                           |
| <i>Salmonella</i>              | 5                | 0                | No detectado <sup>(3)</sup> en 25 g |                           |
| <b>HIGIENE DE LOS PROCESOS</b> |                  |                  |                                     |                           |
| <i>Escherichia coli</i>        | 5                | 2                | 5000 ufc <sup>(4)</sup> /g          | 500 ufc <sup>(4)</sup> /g |

<sup>(1)</sup> n = número de unidades que componen la muestra

<sup>(2)</sup> c = número de muestras que dan valores entre m y M

<sup>(3)</sup> En este caso m = M

<sup>(4)</sup> ufc = unidades formadoras de colonias

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 25 de 68  |

### INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

| ALÉRGENO                                    | CONTENIDO |
|---|-----------|
| Cereales que contengan gluten               | -         |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | -         |
| Huevo y derivados                           | -         |
| Pescado y productos a base de pescado       | -         |
| Cacahuetes y productos a base de cacahuetes | -         |
| Soja y productos a base de soja             | -         |
| Leche y derivados (incluida la lactosa)     | -         |
| Frutos de cáscara y derivados               | -         |
| Apio y derivados                            | -         |
| Mostaza y derivados                         | -         |
| Semillas de sésamo                          | -         |
| Dióxido de azufre y sulfitos                | -         |
| Altramuces y productos a base de altramuces | -         |
| Moluscos y productos a base de moluscos     | -         |
| + : contiene - : no contiene                |           |

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 26 de 68  |

## **PINCHOS DE CARRILLADA (CARNE ADOBADA DE CERDO)**

### **DENOMINACIÓN DE VENTA**

Pinchitos de carrillada de cerdo

### **CÓDIGO**

1968

### **CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN**

Derivado cárnico no tratado por el calor, marinado-adobado, elaborado a partir de carne de cerdo según *Real Decreto 474/2014*

### **COMPOSICIÓN**

| <b>INGREDIENTE</b>  | <b>CANTIDAD</b> |
|---|-----------------|
| Carne de cerdo (carrillada)   | 80,0 %          |
| Aceite de girasol   | 5,0 %           |
| Agua  | 4,0 %           |
| Aliño [sal, especias, azúcar, conservador (E 262), antioxidantes (E 301, E 330), coadyuvante tecnológico (E 331)] | 4,0 %           |
| Crema pimiento chorricero   | 4,0 %           |
| Perejil   | 3,0 %           |

### **PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE ELABORACIÓN**

Recepción de materias primas y productos en el establecimiento. Almacenamiento refrigerado de la carne de cerdo en vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta o en cámara frigorífica del obrador y el resto de ingredientes en la estantería de especias en obrador. Extracción de la carne de cerdo del equipo frigorífico y troceado manualmente con cuchillo. Dosificación y preparación del aliño y resto de ingredientes en el obrador e incorporación a la carne. Colocación en bandejas plásticas identificándolas con el lote de fabricación y marinado a temperatura de refrigeración durante al menos 12 horas. Traslado hasta el compartimento específico de la vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta. Venta directa

### **PRESENTACIÓN**

El peso aproximado de la unidad de venta es de 20 g

A granel (normalmente bajo pedido), en tarrinas con bisagra de PET de 500 cc o de 1000 cc de capacidad, realizándose ésta siempre en presencia del cliente final

### **INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR**

De acuerdo al *Reglamento (UE) N° 1169/2011* y al *Real Decreto 126/2015*, la información del producto está expuesta en un cartel próximo al producto donde está colocado, indicándose: razón social completa, marcado sanitario, denominación comercial del producto, relación de ingredientes en orden decreciente en cuanto a su cantidad y destacándose tipográficamente el contenido en alérgenos alimentarios, lote, fecha de vida útil, condiciones de conservación, modo de empleo y/o condiciones de uso

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 27 de 68  |

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

En refrigeración, a temperatura  $\leq +4$  °C

### DESTINO FINAL PREVISTO

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>ALCANCE</b>              | Local, no se lleva a cabo distribución   |
| <b>CLIENTES DE DESTINO</b>  | Consumidor final a través de la venta directa por la dependencia de venta anexa al obrador (único punto de venta de la empresa), ver apartado INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR |
| <b>POBLACIÓN DE DESTINO</b> | Toda salvo personas alérgicas o intolerantes a alguno de sus ingredientes, ver apartado INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS   |
| <b>MODO DE EMPLEO</b>       | Consumo previo tratamiento térmico completo, debiéndose garantizar que se alcancen +70 °C en el centro del producto durante al menos 2 minutos                                     |
| <b>CONDICIONES DE USO</b>   | -  |

### CARACTERÍSTICAS DEL NÚMERO DE LOTE

Compuesto por 6 dígitos (DDMMAA), coincidente con la fecha de fabricación del producto

### FECHA DE VIDA ÚTIL

7 días desde la fecha de fabricación

### CATEGORIZACIÓN DEL PRODUCTO Y CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Según *Reglamento (CE) N° 2073/2005* producto incluido en las categorías de alimentos:

- 1.6. Preparado de carne a base de especie distinta a las aves de corral destinado a ser consumido cocinado
- 2.1.8. Preparado cárnico

| PARÁMETROS                     | PLAN DE MUESTREO |                  | LÍMITES                             |                           |
|--------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|
|                                | n <sup>(1)</sup> | c <sup>(2)</sup> | M                                   | m                         |
| <b>SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>   |                  |                  |                                     |                           |
| <i>Salmonella</i>              | 5                | 0                | No detectado <sup>(3)</sup> en 10 g |                           |
| <b>HIGIENE DE LOS PROCESOS</b> |                  |                  |                                     |                           |
| <i>Escherichia coli</i>        | 5                | 2                | 5000 ufc <sup>(4)</sup> /g          | 500 ufc <sup>(4)</sup> /g |

<sup>(1)</sup> n = número de unidades que componen la muestra

<sup>(2)</sup> c = número de muestras que dan valores entre m y M

<sup>(3)</sup> En este caso m = M

<sup>(4)</sup> ufc = unidades formadoras de colonias

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 28 de 68  |

### INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

| ALÉRGENO                                    | CONTENIDO |
|---|-----------|
| Cereales que contengan gluten               | -         |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | -         |
| Huevo y derivados                           | -         |
| Pescado y productos a base de pescado       | -         |
| Cacahuetes y productos a base de cacahuetes | -         |
| Soja y productos a base de soja             | -         |
| Leche y derivados (incluida la lactosa)     | -         |
| Frutos de cáscara y derivados               | -         |
| Apio y derivados                            | -         |
| Mostaza y derivados                         | -         |
| Semillas de sésamo                          | -         |
| Dióxido de azufre y sulfitos                | -         |
| Altramuces y productos a base de altramuces | -         |
| Moluscos y productos a base de moluscos     | -         |
| + : contiene - : no contiene                |           |

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 29 de 68  |

## ENSALADA CORTIJERA

### DENOMINACIÓN DE VENTA

Ensalada cortijera

### CÓDIGO

2118

### CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN

Comida preparada según *Real Decreto 1086/2020*, no sometido a tratamiento térmico y de consumo directo

### COMPOSICIÓN

| INGREDIENTES   | CANTIDAD |
|--|----------|
| Fiambre de cerdo [carne de cerdo, agua, fécula de patata, sal, estabilizantes (E 407, E 451i), proteína de cerdo, aromas, antioxidantes (E 331, E 316), proteína de <b>SOJA</b> , conservador (E 250), colorante (E 120)]                                  | 24,8 %   |
| Preparado lácteo [queso ( <b>LECHE</b> ), grasa vegetal (palma, coco, girasol), almidón, <b>PROTEÍNA DE LECHE</b> , gelatina, sales de fundido (E 331, E 339, E 452), sal, estabilizante (E 407), conservador (E 202). Contiene lisozima de <b>HUEVO</b> ] | 17,0 %   |
| Garbanzos al natural extra [garbanzos, agua, sal]  | 10,0 %   |
| Alubias blancas al natural extra [alubias blancas, agua, sal]  | 10,0 %   |
| Atún en conserva [atún ( <b>PESCADO</b> ), aceite de girasol, sal]   | 10,0 %   |
| Huevo cocido y pelado [ <b>HUEVO</b> de gallina, agua, sal, correctores de acidez (E 330, E 260)]  | 7,0 %    |
| Tomate   | 7,0 %    |
| Pimiento verde   | 6,5 %    |
| Cebolla  | 4,0 %    |
| Aceite de oliva  | 3,0 %    |
| Vinagre (contiene <b>SULFITOS</b> )  | 0,5 %    |
| Sal  | 0,2 %    |

### PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE ELABORACIÓN

Recepción de materias primas y productos en el establecimiento. Almacenamiento refrigerado del fiambre, el queso y los huevos cocidos en cámara frigorífica del obrador y el resto de ingredientes en la estantería del obrador. Lavado y desinfectado de los tomates y de los pimientos. Pelado de las cebollas. Extracción de los huevos, del fiambre y del queso del equipo frigorífico. Troceado con cuchillo de todos los ingredientes. Incorporación del resto de materias primas e ingredientes. Envasado al vacío y etiquetado. Traslado hasta la vitrina expositora frigorífica (producto refrigerado) del despacho anexo. Venta directa

### PRESENTACIÓN

Envasado al vacío en bolsas aptas para uso alimentario  
El peso de la unidad de venta es de 500 g

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 30 de 68  |

La venta al consumidor se realiza normalmente bajo pedido previo

### INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR

De acuerdo al *Reglamento (UE) N° 1169/2011*, la información del producto está indicada en una etiqueta adherida al envase, que incluye: la expresión «ELABORADO POR» seguida de la razón social completa (identificación de la empresa y dirección), denominación de venta del producto, relación de ingredientes en orden decreciente a su contenido destacando tipográficamente aquellos que causan alergias y/o intolerancias alimentarias, condiciones de conservación, lote, fecha de vida útil, cantidad neta e información nutricional

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

En refrigeración, a temperatura  $\leq +4$  °C

### DESTINO FINAL PREVISTO

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>ALCANCE</b>              | Local, no se lleva a cabo distribución<br>Preparación y venta solamente en temporada estival   |
| <b>CLIENTES DE DESTINO</b>  | Consumidor final a través de la venta directa por la dependencia de venta anexa al obrador (único punto de venta de la empresa), ver apartado INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR |
| <b>POBLACIÓN DE DESTINO</b> | Toda salvo personas alérgicas o intolerantes a alguno de sus ingredientes, ver apartado INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS   |
| <b>MODO DE EMPLEO</b>       | Consumo directo  |
| <b>CONDICIONES DE USO</b>   |  |

### CARACTERÍSTICAS DEL NÚMERO DE LOTE

Compuesto por 6 dígitos (DDMMAA), coincidente con la fecha de fabricación del producto

### FECHA DE VIDA ÚTIL

4 días desde la fecha de fabricación

### CATEGORIZACIÓN DEL PRODUCTO Y CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Según *Reglamento (CE) N° 2073/2005* producto incluido en las categorías de alimentos:

- 1.3 Alimento listo para el consumo que no puede favorecer el desarrollo de *Listeria monocytogenes*, no destinado a lactantes ni para usos médicos especiales
- 1.19 Frutas y hortalizas troceadas (listas para el consumo)
- 2.5.1 Frutas y hortalizas troceadas (listas para el consumo)

| PARÁMETROS                    | PLAN DE MUESTREO |                  | LÍMITES                     |                            |
|-------------------------------|------------------|------------------|-----------------------------|----------------------------|
| SEGURIDAD ALIMENTARIA         | n <sup>(1)</sup> | c <sup>(2)</sup> | m                           | M                          |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | 5                | 0                | 100 ufc <sup>(3,4)</sup> /g |                            |
| <i>Salmonella</i>             | 5                | 0                | No detectado en 25 g        |                            |
| HIGIENE DEL PROCESO           | n <sup>(1)</sup> | c <sup>(2)</sup> | m                           | M                          |
| <i>Escherichia coli</i>       | 5                | 2                | 100 ufc <sup>(4)</sup> /g   | 1000 ufc <sup>(4)</sup> /g |



|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 32 de 68  |

## **RULO DE SALMÓN AHUMADO, BACON Y GAMBAS COCIDAS**

### **DENOMINACIÓN DE VENTA**

Rulo de salmón ahumado, bacon y gambas  
Rulo de salmón ahumado, bacon y gambas congelado

### **CÓDIGO**

1976

### **CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN**

- Comida preparada no sometida a tratamiento térmico en el establecimiento, elaborado a partir de bacon de cerdo, salmón ahumado y gamba cocida, destinado a ser consumido cocinado según *Real Decreto 1086/2020*
- Derivado cárnico elaborado a partir de carne de cerdo la cual ha sido sometida a tratamiento térmico incompleto (no realizado en el establecimiento) que requiere un cocinado completo antes de su consumo según *Real Decreto 474/2014*

### **COMPOSICIÓN**

| <b>INGREDIENTE</b>  | <b>CANTIDAD</b> |
|---|-----------------|
| <b>SALMÓN</b> ahumado [ <b>SALMÓN</b> , sal, azúcar]  | 32,0 %          |
| <b>GAMBA</b> pelada cocida [ <b>GAMBA</b> , sal, colorante (E 160a)]  | 30,0 %          |
| Bacon [panceta y magros de cerdo (80%), agua, fécula de patata, sal, proteína de <b>SOJA</b> , antioxidantes (E 326, E 331, E 316), estabilizantes (E 451i, E 407, E 420), azúcar, dextrosa, proteína de cerdo, maltodextrina, especias, aromas, aroma de humo, potenciador de sabor (E 621), colorante (E 120), conservador (E 250)] | 20,0 %          |
| Tortilla de <b>TRIGO</b> [harina de <b>TRIGO</b> , agua, sal, grasa vegetal, estabilizantes (E 422, E 412, E 466), gasificantes (E 500ii, E 450i), dextrosa, emulgente (E 471), harina de arroz, corrector de acidez (E 296), conservadores (E 281, E 202)]   | 10,0 %          |
| Preparado lácteo [queso ( <b>LECHE</b> ), grasa vegetal (palma, coco, girasol), almidón, <b>PROTEÍNA DE LECHE</b> , gelatina, sales de fundido (E 331, E 339, E 452), sal, estabilizante (E 407), conservador (E 202). Contiene lisozima de <b>HUEVO</b> ]  | 8,0 %           |

### **PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE ELABORACIÓN**

Recepción de materias primas y productos en el establecimiento. Almacenamiento refrigerado del bacon y del queso en vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta o en cámara frigorífica del obrador, la gamba cocida en los arcones congeladores, el salmón en la cámara frigorífica y la tortilla de trigo en la estantería del obrador o de la dependencia de venta. Extracción del bacon, del queso y del salmón del equipo frigorífico correspondiente, loncheado y troceado. Incorporación del resto de ingredientes sobre la tortilla de trigo y formado manual del rulo. Envuelto en film plástico y troceado por la mitad. Colocación en bandejas identificándolas con el lote de fabricación. Envasado y congelación en equipo congelador del obrador (opcional). Traslado hasta la vitrina expositora frigorífica (producto refrigerado) o de los arcones de mantenimiento en congelación (producto congelado) de la dependencia de venta y venta directa

### **PRESENTACIÓN**

El peso aproximado de la unidad de venta es de 150 g

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 33 de 68  |

Tanto en refrigeración como en congelación la venta se realiza a granel (normalmente bajo pedido) realizándose ésta siempre en presencia del cliente final o se sirven en bandejas de polioxpan envasadas al vacío con 3 unidades de venta y peso de 450 g

### INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR

De acuerdo al *Reglamento (UE) N° 1169/2011* y al *Real Decreto 126/2015*, la información del producto está expuesta en un cartel próximo al producto donde está colocado, indicándose: razón social completa, marcado sanitario, denominación comercial del producto, relación de ingredientes en orden decreciente en cuanto a su cantidad y destacándose tipográficamente el contenido en alérgenos alimentarios, lote, fecha de vida útil, condiciones de conservación, modo de empleo y/o condiciones de uso

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- En refrigeración, a temperatura  $\leq +4$  °C
- En congelación, a temperatura  $\leq -18$  °C

### DESTINO FINAL PREVISTO

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>ALCANCE</b>              | Local, no se lleva a cabo distribución   |
| <b>CLIENTES DE DESTINO</b>  | Consumidor final a través de la venta directa por la dependencia de venta anexa al obrador (único punto de venta de la empresa), ver apartado INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR |
| <b>POBLACIÓN DE DESTINO</b> | Toda salvo personas alérgicas o intolerantes a alguno de sus ingredientes, ver apartado INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS   |
| <b>MODO DE EMPLEO</b>       | Consumo previo tratamiento térmico completo, debiéndose garantizar que se alcancen $+70$ °C en el centro del producto durante al menos 2 minutos                                   |
| <b>CONDICIONES DE USO</b>   | No volver a congelar una vez descongelado (en caso de presentarse el producto congelado)   |

### CARACTERÍSTICAS DEL NÚMERO DE LOTE

Compuesto por 6 dígitos (DDMMAA), coincidente con la fecha de fabricación del producto

### FECHA DE VIDA ÚTIL

- 6 días desde la fecha de fabricación si el producto está refrigerado
- 12 meses desde la fecha de fabricación si el producto está congelado

### CATEGORIZACIÓN DEL PRODUCTO Y CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Dado que es un producto cárnico elaborado a partir de carne de cerdo y que necesita un cocinado completo antes de su consumo no queda categorizado según *Reglamento (CE) N° 2073/2005*, pero se toma como referencia la categoría: Producto cárnico hecho a base de carne de aves de corral, destinado a ser consumido cocinado (1.9)

| PARÁMETRO                    | PLAN DE MUESTREO |                  | LÍMITES                             |   |
|------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---|
|                              | n <sup>(1)</sup> | c <sup>(2)</sup> | M                                   | m |
| <b>SEGURIDAD ALIMENTARIA</b> |                  |                  |                                     |   |
| <i>Salmonella</i>            | 5                | 0                | No detectado <sup>(3)</sup> en 25 g |   |

<sup>(1)</sup> n = número de unidades que componen la muestra

|   |  |                   |
|---|--|-------------------|
| <b>GALERÍA DE<br/>ALIMENTACIÓN<br/>EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD<br>ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                             | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS               | página: 34 de 68  |

<sup>(2)</sup> c = número de muestras que dan valores entre m y M

<sup>(3)</sup> En este caso m = M

GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE<br/>ALIMENTACIÓN<br/>EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 35 de 68  |

### **INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS**

| <b>ALÉRGENO</b>                             | <b>CONTENIDO</b> |
|---|------------------|
| Cereales que contengan gluten               | +                |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | +                |
| Huevo y derivados                           | +                |
| Pescado y productos a base de pescado       | +                |
| Cacahuetes y productos a base de cacahuetes | -                |
| Soja y productos a base de soja             | +                |
| Leche y derivados (incluida la lactosa)     | +                |
| Frutos de cáscara y derivados               | -                |
| Apio y derivados                            | -                |
| Mostaza y derivados                         | -                |
| Semillas de sésamo                          | -                |
| Dióxido de azufre y sulfitos                | -                |
| Altramuces y productos a base de altramuces | -                |
| Moluscos y productos a base de moluscos     | -                |
| + : contiene - : no contiene                |                  |

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 36 de 68  |

## RULO DE KEBAB DE POLLO

### DENOMINACIÓN DE VENTA

Rulo de kebab de pollo asado  
Rulo de kebab de pollo asado congelado

### CÓDIGO

1794

### CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN

- Comida preparada no sometida a tratamiento, elaborado a partir de carne de pollo transformada, destinado a ser consumido cocinado según *Real Decreto 1086/2020*
- Derivado cárnico elaborado a partir de carne de pollo la cual ha sido sometida a tratamiento térmico incompleto (no realizado en el establecimiento) que requiere un cocinado completo antes de su consumo según *Real Decreto 474/2014*

### COMPOSICIÓN

| INGREDIENTE  | CANTIDAD |
|--|----------|
| Producto cárnico de pollo [muslo de pollo (85%), agua, sal, especias, hierbas, extracto de especias (contiene <b>MOSTAZA</b> ), curry, almidón modificado, proteína de <b>SOJA</b> , cilantro, pimentón ahumado, aromatizante, maltodextrina, pimentón, dextrosa, extracto de levadura, glucosa, estabilizadores (E 450, E 451)]. Puede contener trazas de <b>LACTOSA</b> , <b>HUEVO</b> y <b>APIO</b> | 50,0 %   |
| Preparado lácteo [queso ( <b>LECHE</b> ), grasa vegetal (palma, coco, girasol), almidón, <b>PROTEÍNA DE LECHE</b> , gelatina, sales de fundido (E 331, E 339, E 452), sal, estabilizante (E 407), conservador (E 202). Contiene lisozima de <b>HUEVO</b> ]   | 40,0 %   |
| Tortilla de <b>TRIGO</b> [harina de <b>TRIGO</b> , agua, sal, grasa vegetal, estabilizantes (E 422, E 412, E 466), gasificantes (E 500ii, E 450i), dextrosa, emulgente (E 471), harina de arroz, corrector de acidez (E 296), conservadores (E 281, E 202)]  | 10,0 %   |

### PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE ELABORACIÓN

Recepción de materias primas y productos en el establecimiento. Almacenamiento refrigerado del kebab de pollo y del queso en vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta o en cámara frigorífica del obrador y las tortillas en la estantería del obrador. Extracción del kebab de pollo y del queso del equipo frigorífico y troceado. Formado manual sobre la tortilla de trigo. Envuelto en film plástico y troceado por la mitad. Colocación en bandejas identificándolas con el lote de fabricación. Envasado y congelación en equipo congelador del obrador (opcional). Traslado hasta la vitrina expositora frigorífica (producto refrigerado) o de los arcones de mantenimiento en congelación (producto congelado) de la dependencia de venta y venta directa

### PRESENTACIÓN

El peso aproximado de la unidad de venta es de 130 g  
Tanto en refrigeración como en congelación la venta se realiza a granel (normalmente bajo pedido) realizándose ésta siempre en presencia del cliente final, sirviéndose en bandejas de polixpan envasadas al vacío con 3 unidades de venta con 400 g

### INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR

De acuerdo con el *Reglamento (UE) N° 1169/2011* y al *Real Decreto 126/2015*, la información del producto está expuesta en un cartel próximo al producto donde está

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 37 de 68  |

colocado, indicándose: razón social completa, marcado sanitario, denominación comercial del producto, relación de ingredientes en orden decreciente en cuanto a su cantidad y destacándose tipográficamente el contenido en alérgenos alimentarios, lote, fecha de vida útil, condiciones de conservación, modo de empleo y/o condiciones de uso

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- En refrigeración, a temperatura  $\leq +4$  °C
- En congelación, a temperatura  $\leq -18$  °C

### DESTINO FINAL PREVISTO

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>ALCANCE</b>              | Local, no se lleva a cabo distribución   |
| <b>CLIENTES DE DESTINO</b>  | Consumidor final a través de la venta directa por la dependencia de venta anexa al obrador (único punto de venta de la empresa), ver apartado INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR |
| <b>POBLACIÓN DE DESTINO</b> | Toda salvo personas alérgicas o intolerantes a alguno de sus ingredientes, ver apartado INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS   |
| <b>MODO DE EMPLEO</b>       | Consumo previo tratamiento térmico completo, debiéndose garantizar que se alcancen $+70$ °C en el centro del producto durante al menos 2 minutos                                   |
| <b>CONDICIONES DE USO</b>   | No volver a congelar una vez descongelado (en caso de presentarse el producto congelado)   |

### CARACTERÍSTICAS DEL NÚMERO DE LOTE

Compuesto por 6 dígitos (DDMMAA), coincidente con la fecha de fabricación del producto

### FECHA DE VIDA ÚTIL

- 6 días desde la fecha de fabricación si el producto está refrigerado
- 12 meses desde la fecha de fabricación si el producto está congelado

### CATEGORIZACIÓN DEL PRODUCTO Y CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Según *Reglamento (CE) N° 2073/2005* producto incluido en la categoría de alimentos: Producto cárnico hecho a base de carne de aves de corral, destinado a ser consumido cocinado (1.9)

| PARÁMETRO             | PLAN DE MUESTREO |                  | LÍMITES                             |   |
|-----------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---|
|                       | n <sup>(1)</sup> | c <sup>(2)</sup> | M                                   | m |
| SEGURIDAD ALIMENTARIA |                  |                  |                                     |   |
| <i>Salmonella</i>     | 5                | 0                | No detectado <sup>(3)</sup> en 25 g |   |

<sup>(1)</sup> n = número de unidades que componen la muestra

<sup>(2)</sup> c = número de muestras que dan valores entre m y M

<sup>(3)</sup> En este caso m = M



|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 39 de 68  |

## DÁTILES CON BACON

### DENOMINACIÓN DE VENTA

Dátiles con bacon

### CÓDIGO

807

### CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN

- Comida preparada según *Real Decreto 1086/2020*
- Derivado cárnico con tratamiento térmico incompleto elaborado a partir de carne de cerdo según *Real Decreto 474/2014*

### COMPOSICIÓN

| INGREDIENTES   | CANTIDAD |
|--|----------|
| Dátil  | 80,0 %   |
| Bacon ahumado [panceta de cerdo (80%), agua, sal, fécula de patata, dextrosa, emulgentes (E 451, E 450, E 452), gelificantes (E 407, E 415), corrector de acidez (E 331), potenciador del sabor (E 621), antioxidante (E 301), conservador (E 250), fermentos lácticos, dextrina, proteína aislada de <b>SOJA</b> , plasma porcino en polvo, hemoglobina porcina, extracto de levaduras, aroma de humo, maltodextrina y aceite esencial de pimienta negra] | 20,0 %   |

### PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE ELABORACIÓN

Recepción de materias primas y productos en el establecimiento. Almacenamiento refrigerado del bacon ahumado en vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta o en cámara frigorífica del obrador, el dátil se mantiene en la estantería de especias en obrador. Extracción del bacon del equipo frigorífico, traslado al obrador y loncheado. Formado manual y ensartado con palo de bambú. Colocación en bandejas plásticas, identificándolas con el lote de fabricación. Traslado hasta la vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta, envasado y venta directa

### PRESENTACIÓN

El peso aproximado de la unidad de venta es de 80 g  
A granel (normalmente bajo pedido), en tarrina con bisagra de PET de 500 cc de capacidad, realizándose ésta siempre en presencia del cliente final

### INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR

De acuerdo con el *Reglamento (UE) N° 1169/2011* y al *Real Decreto 126/2015*, la información del producto está expuesta en un cartel próximo al producto donde está colocado, indicándose: razón social completa, marcado sanitario, denominación comercial del producto, relación de ingredientes en orden decreciente en cuanto a su cantidad y destacándose tipográficamente el contenido en alérgenos alimentarios, lote, fecha de vida útil, condiciones de conservación, modo de empleo y/o condiciones de uso

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

En refrigeración, a temperatura  $\leq +4$  °C

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 40 de 68  |

### DESTINO FINAL PREVISTO

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>ALCANCE</b>              | Local, no se lleva a cabo distribución   |
| <b>CLIENTES DE DESTINO</b>  | Consumidor final a través de la venta directa por la dependencia de venta anexa al obrador (único punto de venta de la empresa), ver apartado INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR |
| <b>POBLACIÓN DE DESTINO</b> | Toda salvo personas alérgicas o intolerantes a alguno de sus ingredientes, ver apartado INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS   |
| <b>MODO DE EMPLEO</b>       | Consumo previo tratamiento térmico completo, debiéndose garantizar que se alcancen +70 °C en el centro del producto durante al menos 2 minutos                                     |
| <b>CONDICIONES DE USO</b>   | -  |

### CARACTERÍSTICAS DEL NÚMERO DE LOTE

Compuesto por 6 dígitos (DDMMAA), coincidente con la fecha de fabricación del producto

### FECHA DE VIDA ÚTIL

6 días desde la fecha de fabricación

### CATEGORIZACIÓN DEL PRODUCTO Y CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Dado que es un producto cárnico elaborado a partir de carne de cerdo y que necesita un cocinado completo antes de su consumo no queda categorizado según *Reglamento (CE) N° 2073/2005*, pero se toma como referencia la categoría: Producto cárnico hecho a base de carne de aves de corral, destinado a ser consumido cocinado (1.9.)

| PARÁMETRO                    | PLAN DE MUESTREO |                  | LÍMITES                             |   |
|------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---|
|                              | n <sup>(1)</sup> | c <sup>(2)</sup> | M                                   | m |
| <b>SEGURIDAD ALIMENTARIA</b> |                  |                  |                                     |   |
| <i>Salmonella</i>            | 5                | 0                | No detectado <sup>(3)</sup> en 25 g |   |

<sup>(1)</sup> n = número de unidades que componen la muestra

<sup>(2)</sup> c = número de muestras que dan valores entre m y M

<sup>(3)</sup> En este caso m = M



|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 42 de 68  |

## **RULO DE BACON, QUESO Y DÁTILES**

### **DENOMINACIÓN DE VENTA**

Rulo de bacon, queso y dátiles  
Rulo de bacon, queso y dátiles congelado

### **CÓDIGO**

1977

### **CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN**

- Comida preparada no sometida a tratamiento, elaborado a partir de bacon de cerdo ahumado, destinado a ser consumido cocinado según *Real Decreto 1086/2020*
- Derivado cárnico elaborado a partir de carne de cerdo la cual ha sido sometida a tratamiento térmico incompleto (no realizado en el establecimiento) que requiere un cocinado completo antes de su consumo según *Real Decreto 474/2014*

### **COMPOSICIÓN**

| INGREDIENTE   | CANTIDAD |
|---|----------|
| Bacon [panceta y magros de cerdo (80%), agua, fécula de patata, sal, proteína de <b>SOJA</b> , antioxidantes (E 326, E 331, E 316), estabilizantes (E 451i, E 407, E 420), azúcar, dextrosa, proteína de cerdo, maltodextrina, especias, aromas, aroma de humo, potenciador de sabor (E 621), colorante (E 120), conservador (E 250)] | 70,0 %   |
| Tortilla de <b>TRIGO</b> [harina de <b>TRIGO</b> , agua, sal, grasa vegetal, estabilizantes (E 422, E 412, E 466), gasificantes (E 500ii, E 450i), dextrosa, emulgente (E 471), harina de arroz, corrector de acidez (E 296), conservadores (E 281, E 202)]   | 10,0 %   |
| Preparado lácteo [queso ( <b>LECHE</b> ), grasa vegetal (palma, coco, girasol), almidón, <b>PROTEÍNA DE LECHE</b> , gelatina, sales de fundido (E 331, E 339, E 452), sal, estabilizante (E 407), conservador (E 202). Contiene lisozima de <b>HUEVO</b> ]  | 10,0 %   |
| Dátiles   | 5,0 %    |
| Pasas   | 5,0 %    |

### **PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE ELABORACIÓN**

Recepción de materias primas y productos en el establecimiento. Almacenamiento refrigerado del bacon y del queso en vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta o en cámara frigorífica del obrador y el resto de ingredientes en la estantería del obrador o de la dependencia de venta. Extracción del bacon y del queso del equipo frigorífico correspondiente, loncheado y troceado. Incorporación del resto de ingredientes sobre la tortilla de trigo y formado manual del rulo. Envuelto en film plástico y troceado por la mitad. Colocación en bandejas identificándolas con el lote de fabricación. Envasado y congelación en equipo congelador del obrador (opcional). Traslado hasta la vitrina expositora frigorífica (producto refrigerado) o de los arcones de mantenimiento en congelación (producto congelado) de la dependencia de venta y venta directa

### **PRESENTACIÓN**

El peso aproximado de la unidad de venta es de 130 g  
Tanto en refrigeración como en congelación la venta se realiza a granel (normalmente bajo pedido) realizándose ésta siempre en presencia del cliente final, sirviéndose en bandejas de polixpan envasadas al vacío con 3 unidades de venta y peso de 400 g

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 43 de 68  |

## INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR

De acuerdo con el *Reglamento (UE) N° 1169/2011* y al *Real Decreto 126/2015*, la información del producto está expuesta en un cartel próximo al producto donde está colocado, indicándose: razón social completa, marcado sanitario, denominación comercial del producto, relación de ingredientes en orden decreciente en cuanto a su cantidad y destacándose tipográficamente el contenido en alérgenos alimentarios, lote, fecha de vida útil, condiciones de conservación, modo de empleo y/o condiciones de uso

## CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- En refrigeración, a temperatura  $\leq +4$  °C
- En congelación, a temperatura  $\leq -18$  °C

## DESTINO FINAL PREVISTO

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>ALCANCE</b>              | Local, no se lleva a cabo distribución   |
| <b>CLIENTES DE DESTINO</b>  | Consumidor final a través de la venta directa por la dependencia de venta anexa al obrador (único punto de venta de la empresa), ver apartado INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR |
| <b>POBLACIÓN DE DESTINO</b> | Toda salvo personas alérgicas o intolerantes a alguno de sus ingredientes, ver apartado INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS   |
| <b>MODO DE EMPLEO</b>       | Consumo previo tratamiento térmico completo, debiéndose garantizar que se alcancen $+70$ °C en el centro del producto durante al menos 2 minutos                                   |
| <b>CONDICIONES DE USO</b>   | No volver a congelar una vez descongelado (en caso de presentarse el producto congelado)   |

## CARACTERÍSTICAS DEL NÚMERO DE LOTE

Compuesto por 6 dígitos (DDMMAA), coincidente con la fecha de fabricación del producto

## FECHA DE VIDA ÚTIL

- 6 días desde la fecha de fabricación si el producto está refrigerado
- 12 meses desde la fecha de fabricación si el producto está congelado

## CATEGORIZACIÓN DEL PRODUCTO Y CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Dado que es un producto cárnico elaborado a partir de carne de cerdo y que necesita un cocinado completo antes de su consumo no queda categorizado según *Reglamento (CE) N° 2073/2005*, pero se toma como referencia la categoría: Producto cárnico hecho a base de carne de aves de corral, destinado a ser consumido cocinado (1.9)

| PARÁMETRO                    | PLAN DE MUESTREO |                  | LÍMITES                             |   |
|------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---|
|                              | n <sup>(1)</sup> | c <sup>(2)</sup> | M                                   | m |
| <b>SEGURIDAD ALIMENTARIA</b> |                  |                  |                                     |   |
| <i>Salmonella</i>            | 5                | 0                | No detectado <sup>(3)</sup> en 25 g |   |

<sup>(1)</sup> n = número de unidades que componen la muestra

<sup>(2)</sup> c = número de muestras que dan valores entre m y M

<sup>(3)</sup> En este caso m = M

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 44 de 68  |

### INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

| ALÉRGENO                                    | CONTENIDO |
|---|-----------|
| Cereales que contengan gluten               | +         |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | -         |
| Huevo y derivados                           | +         |
| Pescado y productos a base de pescado       | -         |
| Cacahuetes y productos a base de cacahuetes | -         |
| Soja y productos a base de soja             | +         |
| Leche y derivados (incluida la lactosa)     | +         |
| Frutos de cáscara y derivados               | -         |
| Apio y derivados                            | -         |
| Mostaza y derivados                         | -         |
| Semillas de sésamo                          | -         |
| Dióxido de azufre y sulfitos                | -         |
| Altramuces y productos a base de altramuces | -         |
| Moluscos y productos a base de moluscos     | -         |
| + : contiene - : no contiene                |           |

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 45 de 68  |

## **BURGER MEAT DE VACUNO MAYOR (BUEY)**

### **DENOMINACIÓN DE VENTA**

Burger meat de vacuno mayor  
Burger meat de vacuno mayor congelado

### **CÓDIGO**

787

### **CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN**

Derivado cárnico no sometido a tratamiento elaborado a partir de carne picada de vacuno según *Real Decreto 474/2014*

### **COMPOSICIÓN**

| <b>INGREDIENTE</b>   | <b>CANTIDAD</b> |
|--|-----------------|
| Carne de vacuno mayor  | 86,5 %          |
| Pan rallado [harina de <b>TRIGO</b> , agua, sal, levadura]   | 4,0 %           |
| Agua   | 4,0 %           |
| Aliño [sal, cereales (maíz), dextrosa, especias, conservador ( <b>SULFITO</b> sódico), antioxidantes (E 300, E 331), aroma, colorante (E 120)] | 3,5 %           |
| Potenciador de color [colorante (E 120), sal, dextrosa]  | 2,0 %           |

### **PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE ELABORACIÓN**

Recepción de materias primas y productos en el establecimiento. Almacenamiento refrigerado de la carne de vacuno en vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta o en cámara frigorífica del obrador y el resto de ingredientes en el obrador. Extracción de la carne de los equipos frigoríficos, traslado al obrador. Picado. Dosificación y preparación del resto de ingredientes. Amasado. Formado manual. Higienizado con papel de celofán no impreso. Colocación en bandejas plásticas con el lote de fabricación. Congelación en equipo congelador del obrador (opcional). Traslado hasta la vitrina expositora frigorífica (producto refrigerado) o de los arcones congeladores (producto congelado) de la dependencia de venta, envasado (opcional) y venta directa

### **PRESENTACIÓN**

El peso aproximado de la unidad de venta es de 250 g ("cuarto de libra")  
A granel o por unidades (normalmente bajo pedido) realizándose ésta siempre en presencia del cliente final, en bandejas de polioxpan envasadas al vacío o envasadas en cajas de polioxpan higienizadas internamente con film plástico

### **INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR**

De acuerdo con el *Reglamento (UE) N° 1169/2011* y al *Real Decreto 126/2015*, la información del producto está expuesta en un cartel próximo al producto donde está colocado, indicándose: razón social completa, marcado sanitario, denominación comercial del producto, relación de ingredientes en orden decreciente en cuanto a su cantidad y

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 46 de 68  |

destacándose tipográficamente el contenido en alérgenos alimentarios, lote, fecha de vida útil, condiciones de conservación, modo de empleo y/o condiciones de uso

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- En refrigeración, a temperatura  $\leq +4$  °C
- En congelación, a temperatura  $\leq -18$  °C

### DESTINO FINAL PREVISTO

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>ALCANCE</b>              | Local, no se lleva a cabo distribución   |
| <b>CLIENTES DE DESTINO</b>  | Consumidor final a través de la venta directa por la dependencia de venta anexa al obrador (único punto de venta de la empresa), ver apartado INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR |
| <b>POBLACIÓN DE DESTINO</b> | Toda salvo personas alérgicas o intolerantes a alguno de sus ingredientes, ver apartado INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS   |
| <b>MODO DE EMPLEO</b>       | Consumo previo tratamiento térmico completo, debiéndose garantizar que se alcancen $+70$ °C en el centro del producto durante al menos 2 minutos                                   |
| <b>CONDICIONES DE USO</b>   | No volver a congelar una vez descongelado (en caso de presentarse el producto congelado)   |

### CARACTERÍSTICAS DEL NÚMERO DE LOTE

Compuesto por 6 dígitos (DDMMAA), coincidente con la fecha de fabricación del producto

### FECHA DE VIDA ÚTIL

- 6 días desde la fecha de fabricación si el producto está refrigerado
- 12 meses desde la fecha de fabricación si el producto está congelado

### CATEGORIZACIÓN DEL PRODUCTO Y CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Según *Reglamento (CE) N° 2073/2005* producto incluido en las categorías de alimentos:

- 1.6. Preparado de carne a base de especie distinta a las aves de corral destinado a ser consumido cocinado
- 2.1.8. Preparado cárnico

| PARÁMETROS                     | PLAN DE MUESTREO |                  | LÍMITES                             |                           |
|--------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|
|                                | n <sup>(1)</sup> | c <sup>(2)</sup> | M                                   | m                         |
| <b>SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>   |                  |                  |                                     |                           |
| <i>Salmonella</i>              | 5                | 0                | No detectado <sup>(3)</sup> en 10 g |                           |
| <b>HIGIENE DE LOS PROCESOS</b> |                  |                  |                                     |                           |
| <i>Escherichia coli</i>        | 5                | 2                | 5000 ufc <sup>(4)</sup> /g          | 500 ufc <sup>(4)</sup> /g |

<sup>(1)</sup> n = número de unidades que componen la muestra

<sup>(2)</sup> c = número de muestras que dan valores entre m y M

<sup>(3)</sup> En este caso m = M

<sup>(4)</sup> ufc = unidades formadoras de colonias



|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 48 de 68  |

## **BURGER MEAT DE TERNERA**

### **DENOMINACIÓN DE VENTA**

Burger meat de ternera 100%  
Burger meat de ternera 100% congelado

### **CÓDIGO**

1625

### **CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN**

Derivado cárnico no sometido a tratamiento elaborado a partir de carne picada de ternera según *Real Decreto 474/2014*

### **COMPOSICIÓN**

| <b>INGREDIENTE</b>   | <b>CANTIDAD</b> |
|--|-----------------|
| Carne de ternera   | 86,5 %          |
| Pan rallado [harina de <b>TRIGO</b> , agua, sal, levadura]   | 4,0 %           |
| Agua   | 4,0 %           |
| Aliño [sal, cereales (maíz), dextrosa, especias, conservador ( <b>SULFITO</b> sódico), antioxidantes (E 300, E 331), aroma, colorante (E 120)] | 3,5 %           |
| Potenciador de color [colorante (E 120), sal, dextrosa]  | 2,0 %           |

### **PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE ELABORACIÓN**

Recepción de materias primas y productos en el establecimiento. Almacenamiento refrigerado de la carne de ternera en vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta o en cámara frigorífica del obrador y el resto de ingredientes en el obrador. Extracción de la carne de los equipos frigoríficos, traslado al obrador. Picado. Dosificación y preparación del resto de ingredientes. Amasado. Macerado en cámara frigorífica. Formado manual. Higienizado con papel de celofán no impreso. Colocación en bandejas plásticas con el lote de fabricación. Envasado, etiquetado y congelación en equipo congelador del obrador (opcional). Traslado hasta la vitrina expositora frigorífica (producto refrigerado) o de los arcones de mantenimiento en congelación (producto congelado) de la dependencia de venta. Venta directa

### **PRESENTACIÓN**

El peso aproximado de la unidad de venta es de 125 g  
A granel (normalmente bajo pedido) realizándose ésta siempre en presencia del cliente final, en bandejas de poliexpan envasadas al vacío con 4 unidades de venta con 500 g aproximadamente

### **INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR**

De acuerdo con el *Reglamento (UE) N° 1169/2011* y al *Real Decreto 126/2015*, la información del producto está expuesta en un cartel próximo al producto donde está colocado, indicándose: razón social completa, marcado sanitario, denominación comercial del producto, relación de ingredientes en orden decreciente en cuanto a su cantidad y

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 49 de 68  |

destacándose tipográficamente el contenido en alérgenos alimentarios, lote, fecha de vida útil, condiciones de conservación, modo de empleo y/o condiciones de uso

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- En refrigeración, a temperatura  $\leq +4$  °C
- En congelación, a temperatura  $\leq -18$  °C

### DESTINO FINAL PREVISTO

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>ALCANCE</b>              | Local, no se lleva a cabo distribución   |
| <b>CLIENTES DE DESTINO</b>  | Consumidor final a través de la venta directa por la dependencia de venta anexa al obrador (único punto de venta de la empresa), ver apartado INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR |
| <b>POBLACIÓN DE DESTINO</b> | Toda salvo personas alérgicas o intolerantes a alguno de sus ingredientes, ver apartado INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS   |
| <b>MODO DE EMPLEO</b>       | Consumo previo tratamiento térmico completo, debiéndose garantizar que se alcancen $+70$ °C en el centro del producto durante al menos 2 minutos                                   |
| <b>CONDICIONES DE USO</b>   | No volver a congelar una vez descongelado (en caso de presentarse el producto congelado)   |

### CARACTERÍSTICAS DEL NÚMERO DE LOTE

Compuesto por 6 dígitos (DDMMAA), coincidente con la fecha de fabricación del producto

### FECHA DE VIDA ÚTIL

- 6 días desde la fecha de fabricación si el producto está refrigerado
- 12 meses desde la fecha de fabricación si el producto está congelado

### CATEGORIZACIÓN DEL PRODUCTO Y CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Según *Reglamento (CE) N° 2073/2005* producto incluido en las categorías de alimentos:

- 1.6. Preparado de carne a base de especie distinta a las aves de corral destinado a ser consumido cocinado
- 2.1.8. Preparado cárnico

| PARÁMETROS                     | PLAN DE MUESTREO |                  | LÍMITES                             |                           |
|--------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|
|                                | n <sup>(1)</sup> | c <sup>(2)</sup> | M                                   | m                         |
| <b>SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>   |                  |                  |                                     |                           |
| <i>Salmonella</i>              | 5                | 0                | No detectado <sup>(3)</sup> en 10 g |                           |
| <b>HIGIENE DE LOS PROCESOS</b> |                  |                  |                                     |                           |
| <i>Escherichia coli</i>        | 5                | 2                | 5000 ufc <sup>(4)</sup> /g          | 500 ufc <sup>(4)</sup> /g |

<sup>(1)</sup> n = número de unidades que componen la muestra

<sup>(2)</sup> c = número de muestras que dan valores entre m y M

<sup>(3)</sup> En este caso m = M

<sup>(4)</sup> ufc = unidades formadoras de colonias



|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 51 de 68  |

## **BURGER MEAT DE CERDO Y TERNERA**

### **DENOMINACIÓN DE VENTA**

Burger meat de cerdo y ternera  
Burger meat de cerdo y ternera congelado

### **CÓDIGO**

1623

### **CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN**

Derivado cárnico no sometido a tratamiento elaborado a partir de carne picada de cerdo y ternera según *Real Decreto 474/2014*

### **COMPOSICIÓN**

| <b>INGREDIENTE</b>   | <b>CANTIDAD</b> |
|--|-----------------|
| Carne de cerdo   | 36,0 %          |
| Carne de ternera   | 36,0 %          |
| Grasa de cerdo   | 14,5 %          |
| Pan rallado [harina de <b>TRIGO</b> , agua, sal, levadura]   | 4,0 %           |
| Agua   | 4,0 %           |
| Aliño [sal, cereales (maíz), dextrosa, especias, conservador ( <b>SULFITO</b> sódico), antioxidantes (E 300, E 331), aroma, colorante (E 120)] | 3,5 %           |
| Potenciador de color [colorante (E 120), sal, dextrosa]  | 2,0 %           |

### **PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE ELABORACIÓN**

Recepción de materias primas y productos en el establecimiento. Almacenamiento refrigerado de las carnes en vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta o en cámara frigorífica del obrador y el resto de ingredientes en el obrador. Extracción de las carnes de los equipos frigoríficos, traslado al obrador. Picado. Dosificación y preparación del resto de ingredientes. Amasado. Macerado en cámara frigorífica. Formado manual. Higienizado con papel de celofán no impreso. Colocación en bandejas plásticas con el lote de fabricación. Envasado, etiquetado y congelación en equipo congelador del obrador (opcional). Traslado hasta la vitrina expositora frigorífica (producto refrigerado) o de los arcones de mantenimiento en congelación (producto congelado) de la dependencia de venta. Venta directa

### **PRESENTACIÓN**

El peso aproximado de la unidad de venta es de 125 g  
A granel (normalmente bajo pedido) realizándose ésta siempre en presencia del cliente final, en bandejas de polixpan envasadas al vacío con 4 unidades y peso de 500 g

### **INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR**

De acuerdo con el *Reglamento (UE) N° 1169/2011* y al *Real Decreto 126/2015*, la información del producto está expuesta en un cartel próximo al producto donde está

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 52 de 68  |

colocado, indicándose: razón social completa, marcado sanitario, denominación comercial del producto, relación de ingredientes en orden decreciente en cuanto a su cantidad y destacándose tipográficamente el contenido en alérgenos alimentarios, lote, fecha de vida útil, condiciones de conservación, modo de empleo y/o condiciones de uso

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- En refrigeración, a temperatura  $\leq +4$  °C
- En congelación, a temperatura  $\leq -18$  °C

### DESTINO FINAL PREVISTO

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>ALCANCE</b>              | Local, no se lleva a cabo distribución   |
| <b>CLIENTES DE DESTINO</b>  | Consumidor final a través de la venta directa por la dependencia de venta anexa al obrador (único punto de venta de la empresa), ver apartado INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR |
| <b>POBLACIÓN DE DESTINO</b> | Toda salvo personas alérgicas o intolerantes a alguno de sus ingredientes, ver apartado INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS   |
| <b>MODO DE EMPLEO</b>       | Consumo previo tratamiento térmico completo, debiéndose garantizar que se alcancen $+70$ °C en el centro del producto durante al menos 2 minutos                                   |
| <b>CONDICIONES DE USO</b>   | No volver a congelar una vez descongelado (en caso de presentarse el producto congelado)   |

### CARACTERÍSTICAS DEL NÚMERO DE LOTE

Compuesto por 6 dígitos (DDMMAA), coincidente con la fecha de fabricación del producto

### FECHA DE VIDA ÚTIL

- 6 días desde la fecha de fabricación si el producto está refrigerado
- 12 meses desde la fecha de fabricación si el producto está congelado

### CATEGORIZACIÓN DEL PRODUCTO Y CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Según *Reglamento (CE) N° 2073/2005* producto incluido en las categorías de alimentos:

- 1.6. Preparado de carne a base de especie distinta a las aves de corral destinado a ser consumido cocinado
- 2.1.8. Preparado cárnico

| PARÁMETROS                     | PLAN DE MUESTREO |                  | LÍMITES                             |                           |
|--------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|
|                                | n <sup>(1)</sup> | c <sup>(2)</sup> | M                                   | m                         |
| <b>SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>   |                  |                  |                                     |                           |
| <i>Salmonella</i>              | 5                | 0                | No detectado <sup>(3)</sup> en 10 g |                           |
| <b>HIGIENE DE LOS PROCESOS</b> |                  |                  |                                     |                           |
| <i>Escherichia coli</i>        | 5                | 2                | 5000 ufc <sup>(4)</sup> /g          | 500 ufc <sup>(4)</sup> /g |

<sup>(1)</sup> n = número de unidades que componen la muestra

<sup>(2)</sup> c = número de muestras que dan valores entre m y M

<sup>(3)</sup> En este caso m = M

<sup>(4)</sup> ufc = unidades formadoras de colonias

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 53 de 68  |

### INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

| ALÉRGENO                                    | CONTENIDO |
|---|-----------|
| Cereales que contengan gluten               | +         |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | -         |
| Huevo y derivados                           | -         |
| Pescado y productos a base de pescado       | -         |
| Cacahuetes y productos a base de cacahuetes | -         |
| Soja y productos a base de soja             | -         |
| Leche y derivados (incluida la lactosa)     | -         |
| Frutos de cáscara y derivados               | -         |
| Apio y derivados                            | -         |
| Mostaza y derivados                         | -         |
| Semillas de sésamo                          | -         |
| Dióxido de azufre y sulfitos                | +         |
| Altramuces y productos a base de altramuces | -         |
| Moluscos y productos a base de moluscos     | -         |
| + : contiene - : no contiene                |           |

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 54 de 68  |

## CHISTORRA DE CERDO Y TERNERA

### DENOMINACIÓN DE VENTA

Chistorra de cerdo y ternera

### CÓDIGO

1865

### CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN

Derivado cárnico no sometido a tratamiento elaborado a partir de carne picada de cerdo y ternera según *Real Decreto 474/2014*

### COMPOSICIÓN

| INGREDIENTE  | CANTIDAD  |
|--|-----------|
| Carne de cerdo   | 44,0 %    |
| Carne de ternera   | 24,0 %    |
| Grasa de cerdo   | 14,5 %    |
| Ajo  | 5,5 %     |
| Agua   | 4,0 %     |
| Aliño [azúcares ( <b>LACTOSA</b> , azúcar, dextrosa), dextrina, estabilizador (E 450) y antioxidante (E 300)]                          | 4,0 %     |
| Aliño [sal, pimentón, dextrina, conservador (E 262), maltodextrina, especias, antioxidantes (E 331, E 301), aroma y colorante (E 120)] | 4,0 %     |
| Tripa [tripa natural, sal]   | según uso |

### PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE ELABORACIÓN

Recepción de materias primas y productos en el establecimiento. Almacenamiento refrigerado de la carne y grasa de cerdo y de la carne de ternera en vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta o en cámara frigorífica del obrador y el resto de ingredientes en la estantería de especias en obrador. Extracción de las carnes del equipo frigorífico y acondicionado manualmente con cuchillo. Picado. Dosificación y preparación en el obrador de los aliños con los restantes ingredientes. Amasado. Embutido y atado. Colocación en bandejas plásticas, identificándolas con el lote de fabricación y conservación a temperatura de refrigeración durante al menos 24 horas. Traslado hasta el compartimento específico de la vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta y venta directa

### PRESENTACIÓN

A granel (normalmente bajo pedido), en tarrina con bisagra de PET de 500 cc de capacidad, realizándose ésta siempre en presencia del cliente final

### INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR

De acuerdo con el *Reglamento (UE) N° 1169/2011* y al *Real Decreto 126/2015*, la información del producto está expuesta en un cartel próximo al producto donde está

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 55 de 68  |

colocado, indicándose: razón social completa, marcado sanitario, denominación comercial del producto, relación de ingredientes en orden decreciente en cuanto a su cantidad y destacándose tipográficamente el contenido en alérgenos alimentarios, lote, fecha de vida útil, condiciones de conservación, modo de empleo y/o condiciones de uso

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

En refrigeración, a temperatura  $\leq +4$  °C

### DESTINO FINAL PREVISTO

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>ALCANCE</b>              | Local, no se lleva a cabo distribución   |
| <b>CLIENTES DE DESTINO</b>  | Consumidor final a través de la venta directa por la dependencia de venta anexa al obrador (único punto de venta de la empresa), ver apartado INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR |
| <b>POBLACIÓN DE DESTINO</b> | Toda salvo personas alérgicas o intolerantes a alguno de sus ingredientes, ver apartado INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS   |
| <b>MODO DE EMPLEO</b>       | Consumo previo tratamiento térmico completo, debiéndose garantizar que se alcancen +70 °C en el centro del producto durante al menos 2 minutos                                     |
| <b>CONDICIONES DE USO</b>   | -  |

### CARACTERÍSTICAS DEL NÚMERO DE LOTE

Compuesto por 6 dígitos (DDMMAA), coincidente con la fecha de fabricación del producto

### FECHA DE VIDA ÚTIL

6 días desde la fecha de fabricación

### CATEGORIZACIÓN DEL PRODUCTO Y CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Según *Reglamento (CE) N° 2073/2005* producto incluido en las categorías de alimentos:

- 1.6. Preparado de carne a base de especie distinta a las aves de corral destinado a ser consumido cocinado
- 2.1.8. Preparado cárnico

| PARÁMETROS                     | PLAN DE MUESTREO |                  | LÍMITES                             |                           |
|--------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|
|                                | n <sup>(1)</sup> | c <sup>(2)</sup> | M                                   | m                         |
| <b>SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>   |                  |                  |                                     |                           |
| <i>Salmonella</i>              | 5                | 0                | No detectado <sup>(3)</sup> en 10 g |                           |
| <b>HIGIENE DE LOS PROCESOS</b> |                  |                  |                                     |                           |
| <i>Escherichia coli</i>        | 5                | 2                | 5000 ufc <sup>(4)</sup> /g          | 500 ufc <sup>(4)</sup> /g |

<sup>(1)</sup> n = número de unidades que componen la muestra

<sup>(2)</sup> c = número de muestras que dan valores entre m y M

<sup>(3)</sup> En este caso m = M

<sup>(4)</sup> ufc = unidades formadoras de colonias

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 56 de 68  |

### INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

| ALÉRGENO                                    | CONTENIDO |
|---|-----------|
| Cereales que contengan gluten               | -         |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | -         |
| Huevo y derivados                           | -         |
| Pescado y productos a base de pescado       | -         |
| Cacahuetes y productos a base de cacahuetes | -         |
| Soja y productos a base de soja             | -         |
| Leche y derivados (incluida la lactosa)     | +         |
| Frutos de cáscara y derivados               | -         |
| Apio y derivados                            | -         |
| Mostaza y derivados                         | -         |
| Semillas de sésamo                          | -         |
| Dióxido de azufre y sulfitos                | -         |
| Altramuces y productos a base de altramuces | -         |
| Moluscos y productos a base de moluscos     | -         |
| + : contiene - : no contiene                |           |

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 57 de 68  |

## **SALCHICHA FRESCA DE POLLO 100% SIN GLUTEN**

### **DENOMINACIÓN DE VENTA**

Salchicha fresca de pollo sin gluten

### **CÓDIGO**

208

### **CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN**

Derivado cárnico no sometido a tratamiento elaborado a partir de carne picada de pollo que requiere un cocinado completo antes de su consumo según *Real Decreto 474/2014*

### **COMPOSICIÓN**

| <b>INGREDIENTE</b>   | <b>CANTIDAD</b> |
|--|-----------------|
| Carne de pollo   | 86,0 %          |
| Pan rallado blanco sin gluten [almidón de maíz, harina fina de arroz, harina fina de maíz amarillo, azúcar, sal, levadura, estabilizante (E 415), conservador (E 300)] | 6,0 %           |
| Agua   | 4,0 %           |
| Aliño [sal, azúcares ( <b>LACTOSA</b> , dextrosa), especias, fécula, conservador ( <b>SULFITO</b> sódico), aroma, antioxidantes (E 300, E 331), colorante (E 120)]     | 4,0 %           |
| Tripa [tripa natural y sal]  | según uso       |

### **PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE ELABORACIÓN**

Recepción de materias primas y productos en el establecimiento. Almacenamiento refrigerado de la carne de pollo en vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta o en cámara frigorífica del obrador y el resto de los ingredientes en la estantería de especias en obrador. Extracción de la carne del equipo frigorífico y acondicionado manualmente con cuchillo. Picado. Dosificación y preparación en el obrador de los aliños con los restantes ingredientes. Amasado. Embutido y atado. Colocación en bandejas plásticas, identificándolas con el lote de fabricación y marinado a temperatura de refrigeración durante al menos 24 horas. Traslado hasta el compartimento específico de la vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta. Venta directa

### **PRESENTACIÓN**

A granel (normalmente bajo pedido), en tarrina con bisagra de PET de 500 cc de capacidad, realizándose ésta siempre en presencia del cliente final

### **INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR**

De acuerdo con el *Reglamento (UE) N° 1169/2011* y al *Real Decreto 126/2015*, la información del producto está expuesta en un cartel próximo al producto donde está colocado, indicándose: razón social completa, marcado sanitario, denominación comercial del producto, relación de ingredientes en orden decreciente en cuanto a su cantidad y destacándose tipográficamente el contenido en alérgenos alimentarios, lote, fecha de vida útil, condiciones de conservación, modo de empleo y/o condiciones de uso

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 58 de 68  |

## CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

En refrigeración, a temperatura  $\leq +4$  °C

## DESTINO FINAL PREVISTO

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>ALCANCE</b>              | Local, no se lleva a cabo distribución   |
| <b>CLIENTES DE DESTINO</b>  | Consumidor final a través de la venta directa por la dependencia de venta anexa al obrador (único punto de venta de la empresa), ver apartado INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR |
| <b>POBLACIÓN DE DESTINO</b> | Toda salvo personas alérgicas o intolerantes a alguno de sus ingredientes, ver apartado INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS   |
| <b>MODO DE EMPLEO</b>       | Consumo previo tratamiento térmico completo, debiéndose garantizar que se alcancen +70 °C en el centro del producto durante al menos 2 minutos                                     |
| <b>CONDICIONES DE USO</b>   | -  |

## CARACTERÍSTICAS DEL NÚMERO DE LOTE

Compuesto por 6 dígitos (DDMMAA), coincidente con la fecha de fabricación del producto

## FECHA DE VIDA ÚTIL

6 días desde la fecha de fabricación

## CATEGORIZACIÓN DEL PRODUCTO Y CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Según *Reglamento (CE) N° 2073/2005* producto incluido en las categorías de alimentos:

- 1.5. Preparado de carne a base de carne de aves de corral destinado a ser consumido cocinado
- 2.1.8. Preparado cárnico

| PARÁMETROS                     | PLAN DE MUESTREO |                  | LÍMITES                             |                           |
|--------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|
|                                | n <sup>(1)</sup> | c <sup>(2)</sup> | M                                   | m                         |
| <b>SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>   |                  |                  |                                     |                           |
| <i>Salmonella</i>              | 5                | 0                | No detectado <sup>(3)</sup> en 25 g |                           |
| <b>HIGIENE DE LOS PROCESOS</b> |                  |                  |                                     |                           |
| <i>Escherichia coli</i>        | 5                | 2                | 5000 ufc <sup>(4)</sup> /g          | 500 ufc <sup>(4)</sup> /g |

<sup>(1)</sup> n = número de unidades que componen la muestra

<sup>(2)</sup> c = número de muestras que dan valores entre m y M

<sup>(3)</sup> En este caso m = M

<sup>(4)</sup> ufc = unidades formadoras de colonias

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 59 de 68  |

### INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

| ALÉRGENO                                    | CONTENIDO |
|---|-----------|
| Cereales que contengan gluten               | -         |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | -         |
| Huevo y derivados                           | -         |
| Pescado y productos a base de pescado       | -         |
| Cacahuetes y productos a base de cacahuetes | -         |
| Soja y productos a base de soja             | -         |
| Leche y derivados (incluida la lactosa)     | +         |
| Frutos de cáscara y derivados               | -         |
| Apio y derivados                            | -         |
| Mostaza y derivados                         | -         |
| Semillas de sésamo                          | -         |
| Dióxido de azufre y sulfitos                | +         |
| Altramuces y productos a base de altramuces | -         |
| Moluscos y productos a base de moluscos     | -         |
| + : contiene - : no contiene                |           |

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 60 de 68  |

## **BURGER MEAT DE POLLO 100% SIN GLUTEN**

### **DENOMINACIÓN DE VENTA**

Burger meat de pollo sin gluten  
Burger meat de pollo sin gluten congelado

### **CÓDIGO**

209

### **CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN**

Derivado cárnico no sometido a tratamiento elaborado a partir de carne picada de pollo que requiere un cocinado completo antes de su consumo según *Real Decreto 474/2014*

### **COMPOSICIÓN**

| <b>INGREDIENTE</b>   | <b>CANTIDAD</b> |
|--|-----------------|
| Carne de pollo   | 86,5 %          |
| Pan rallado blanco sin gluten [almidón de maíz, harina fina de arroz, harina fina de maíz amarillo, azúcar, sal, levadura, estabilizante (E 415), conservador (E 300)] | 4,0 %           |
| Agua   | 4,0 %           |
| Aliño [sal, cereales (maíz), dextrosa, especias, conservador ( <b>SULFITO</b> sódico), antioxidantes (E 300, E 331), aroma, colorante (E 120)]                         | 3,5 %           |
| Potenciador de color [colorante (E 120), sal, dextrosa]  | 2,0 %           |

### **PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE ELABORACIÓN**

Recepción de materias primas y productos en el establecimiento. Almacenamiento refrigerado de la carne de pollo en vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta o en cámara frigorífica del obrador y el resto de ingredientes en el obrador. Extracción de la carne de los equipos frigoríficos, traslado al obrador. Despiezado y picado. Dosificación y preparación del resto de ingredientes. Amasado. Macerado en cámara frigorífica. Formado manual. Higienizado con papel de celofán no impreso. Colocación en bandejas plásticas con el lote de fabricación. Envasado, etiquetado y congelación en equipo congelador del obrador (opcional). Traslado hasta la vitrina expositora frigorífica (producto refrigerado) o de los arcones de mantenimiento en congelación (producto congelado) de la dependencia de venta. Venta directa

### **PRESENTACIÓN**

El peso aproximado de la unidad de venta es de 120 g  
A granel (normalmente bajo pedido) realizándose ésta siempre en presencia del cliente final, en bandejas de polixpan envasadas al vacío con 4 unidades de venta con 500 g aproximadamente o envasadas en cajas de polixpan higienizadas internamente con film plástico con 8 kg aproximadamente

### **INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR**

De acuerdo al *Reglamento (UE) N° 1169/2011* y al *Real Decreto 126/2015*, la información del producto está expuesta en un cartel próximo al producto donde está colocado, indicándose: razón social completa, marcado sanitario, denominación comercial del

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 61 de 68  |

producto, relación de ingredientes en orden decreciente en cuanto a su cantidad y destacándose tipográficamente el contenido en alérgenos alimentarios, lote, fecha de vida útil, condiciones de conservación, modo de empleo y/o condiciones de uso

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- En refrigeración, a temperatura  $\leq +4$  °C
- En congelación, a temperatura  $\leq -18$  °C

### DESTINO FINAL PREVISTO

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>ALCANCE</b>              | Local, no se lleva a cabo distribución   |
| <b>CLIENTES DE DESTINO</b>  | Consumidor final a través de la venta directa por la dependencia de venta anexa al obrador (único punto de venta de la empresa), ver apartado INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR |
| <b>POBLACIÓN DE DESTINO</b> | Toda salvo personas alérgicas o intolerantes a alguno de sus ingredientes, ver apartado INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS   |
| <b>MODO DE EMPLEO</b>       | Consumo previo tratamiento térmico completo, debiéndose garantizar que se alcancen $+70$ °C en el centro del producto durante al menos 2 minutos                                   |
| <b>CONDICIONES DE USO</b>   | No volver a congelar una vez descongelado (en caso de presentarse el producto congelado)   |

### CARACTERÍSTICAS DEL NÚMERO DE LOTE

Compuesto por 6 dígitos (DDMMAA), coincidente con la fecha de fabricación del producto

### FECHA DE VIDA ÚTIL

- 6 días desde la fecha de fabricación si el producto está refrigerado
- 12 meses desde la fecha de fabricación si el producto está congelado

### CATEGORIZACIÓN DEL PRODUCTO Y CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Según *Reglamento (CE) N° 2073/2005* producto incluido en las categorías de alimentos:

- 1.5. Preparado de carne a base de carne de aves de corral destinado a ser consumido cocinado
- 2.1.8. Preparado cárnico

| PARÁMETROS                     | PLAN DE MUESTREO |                  | LÍMITES                             |                           |
|--------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|
|                                | n <sup>(1)</sup> | c <sup>(2)</sup> | M                                   | m                         |
| <b>SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>   |                  |                  |                                     |                           |
| <i>Salmonella</i>              | 5                | 0                | No detectado <sup>(3)</sup> en 25 g |                           |
| <b>HIGIENE DE LOS PROCESOS</b> |                  |                  |                                     |                           |
| <i>Escherichia coli</i>        | 5                | 2                | 5000 ufc <sup>(4)</sup> /g          | 500 ufc <sup>(4)</sup> /g |

<sup>(1)</sup> n = número de unidades que componen la muestra

<sup>(2)</sup> c = número de muestras que dan valores entre m y M

<sup>(3)</sup> En este caso m = M

<sup>(4)</sup> ufc = unidades formadoras de colonias

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 62 de 68  |

### INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

| ALÉRGENO                                    | CONTENIDO |
|---|-----------|
| Cereales que contengan gluten               | -         |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | -         |
| Huevo y derivados                           | -         |
| Pescado y productos a base de pescado       | -         |
| Cacahuetes y productos a base de cacahuetes | -         |
| Soja y productos a base de soja             | -         |
| Leche y derivados (incluida la lactosa)     | -         |
| Frutos de cáscara y derivados               | -         |
| Apio y derivados                            | -         |
| Mostaza y derivados                         | -         |
| Semillas de sésamo                          | -         |
| Dióxido de azufre y sulfitos                | +         |
| Altramuces y productos a base de altramuces | -         |
| Moluscos y productos a base de moluscos     | -         |
| + : contiene - : no contiene                |           |

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 63 de 68  |

## **SALCHICHA FRESCA DE CERDO**

### **DENOMINACIÓN DE VENTA**

Salchicha fresca de cerdo

### **CÓDIGO**

1862

### **CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN**

Derivado cárnico no sometido a tratamiento elaborado a partir de carne picada de cerdo según *Real Decreto 474/2014*

### **COMPOSICIÓN**

| <b>INGREDIENTE</b>  | <b>CANTIDAD</b> |
|---|-----------------|
| Carne de cerdo  | 78,0 %          |
| Grasa de cerdo  | 8,0 %           |
| Pan rallado [harina de <b>TRIGO</b> , agua, sal y levadura]   | 6,0 %           |
| Agua  | 4,0 %           |
| Aliño [sal, azúcares ( <b>LACTOSA</b> , dextrosa), especias, fécula, conservador ( <b>SULFITO</b> sódico $\leq 1,1\%$ de $SO_2$ ), aroma, antioxidantes (E 300, E 331) y colorante (E 120)] | 4,0 %           |
| Tripa [tripa natural y sal]   | según uso       |

### **PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE ELABORACIÓN**

Recepción de materias primas y productos en el establecimiento. Almacenamiento refrigerado de la carne y grasa de cerdo y de la carne de ternera en vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta o en cámara frigorífica del obrador y el resto de ingredientes en la estantería de especias en obrador. Extracción de las carnes del equipo frigorífico y acondicionado manualmente con cuchillo. Picado. Dosificación y preparación en el obrador de los aliños con los restantes ingredientes. Amasado. Embutido y atado. Colocación en bandejas plásticas, identificándolas con el lote de fabricación y marinado a temperatura de refrigeración durante al menos 24 horas. Traslado hasta el compartimento específico de la vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta y venta directa

### **PRESENTACIÓN**

A granel (normalmente bajo pedido), en tarrina con bisagra de PET de 500 cc de capacidad, realizándose ésta siempre en presencia del cliente final

### **INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR**

De acuerdo al *Reglamento (UE) N° 1169/2011* y al *Real Decreto 126/2015*, la información del producto está expuesta en un cartel próximo al producto donde está colocado, indicándose: razón social completa, marcado sanitario, denominación comercial del producto, relación de ingredientes en orden decreciente en cuanto a su cantidad y destacándose tipográficamente el contenido en alérgenos alimentarios, lote, fecha de vida útil, condiciones de conservación, modo de empleo y/o condiciones de uso

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 64 de 68  |

## CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

En refrigeración, a temperatura  $\leq +4$  °C

## DESTINO FINAL PREVISTO

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>ALCANCE</b>              | Local, no se lleva a cabo distribución   |
| <b>CLIENTES DE DESTINO</b>  | Consumidor final a través de la venta directa por la dependencia de venta anexa al obrador (único punto de venta de la empresa), ver apartado INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR |
| <b>POBLACIÓN DE DESTINO</b> | Toda salvo personas alérgicas o intolerantes a alguno de sus ingredientes, ver apartado INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS   |
| <b>MODO DE EMPLEO</b>       | Consumo previo tratamiento térmico completo, debiéndose garantizar que se alcancen +70 °C en el centro del producto durante al menos 2 minutos                                     |
| <b>CONDICIONES DE USO</b>   | -  |

## CARACTERÍSTICAS DEL NÚMERO DE LOTE

Compuesto por 6 dígitos (DDMMAA), coincidente con la fecha de fabricación del producto

## FECHA DE VIDA ÚTIL

6 días desde la fecha de fabricación

## CATEGORIZACIÓN DEL PRODUCTO Y CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Según *Reglamento (CE) N° 2073/2005* producto incluido en las categorías de alimentos:

- 1.6. Preparado de carne a base de especie distinta a las aves de corral destinado a ser consumido cocinado
- 2.1.8. Preparado cárnico

| PARÁMETROS                     | PLAN DE MUESTREO |                  | LÍMITES                             |                           |
|--------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|
|                                | n <sup>(1)</sup> | c <sup>(2)</sup> | M                                   | m                         |
| <b>SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>   |                  |                  |                                     |                           |
| <i>Salmonella</i>              | 5                | 0                | No detectado <sup>(3)</sup> en 10 g |                           |
| <b>HIGIENE DE LOS PROCESOS</b> |                  |                  |                                     |                           |
| <i>Escherichia coli</i>        | 5                | 2                | 5000 ufc <sup>(4)</sup> /g          | 500 ufc <sup>(4)</sup> /g |

<sup>(1)</sup> n = número de unidades que componen la muestra

<sup>(2)</sup> c = número de muestras que dan valores entre m y M

<sup>(3)</sup> En este caso m = M

<sup>(4)</sup> ufc = unidades formadoras de colonias

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 65 de 68  |

### INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

| ALÉRGENO                                    | CONTENIDO |
|---|-----------|
| Cereales que contengan gluten               | +         |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | -         |
| Huevo y derivados                           | -         |
| Pescado y productos a base de pescado       | -         |
| Cacahuetes y productos a base de cacahuetes | -         |
| Soja y productos a base de soja             | -         |
| Leche y derivados (incluida la lactosa)     | +         |
| Frutos de cáscara y derivados               | -         |
| Apio y derivados                            | -         |
| Mostaza y derivados                         | -         |
| Semillas de sésamo                          | -         |
| Dióxido de azufre y sulfitos                | +         |
| Altramuces y productos a base de altramuces | -         |
| Moluscos y productos a base de moluscos     | -         |
| + : contiene - : no contiene                |           |

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 66 de 68  |

## **CAMPERO DE LOMO DE CERDO**

### **DENOMINACIÓN DE VENTA**

Campero de cerdo  
Campero de cerdo congelado

### **CÓDIGO**

697

### **CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN**

Derivado cárnico no sometido a tratamiento elaborado a partir de carne de cerdo según *Real Decreto 474/2014*

### **COMPOSICIÓN**

| <b>INGREDIENTE</b>   | <b>CANTIDAD</b> |
|--|-----------------|
| Lomo de cerdo  | 70,0 %          |
| Jamón ibérico [jamón de cerdo ibérico, sal, conservadores (E 252, E 250), antioxidante (E 301), azúcar]            | 15,0 %          |
| Queso curado [ <b>LECHE</b> pasteurizada de vaca (mín. 65%) y de oveja (mín. 20%), sal, cuajo, fermentos lácticos] | 15,0 %          |

### **PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE ELABORACIÓN**

Recepción de materias primas y productos en el establecimiento. Almacenamiento refrigerado del lomo de cerdo en la cámara frigorífica del obrador, el queso se mantiene en la vitrina frigorífica de la dependencia de venta y el jamón curado igualmente en la dependencia de venta. Extracción del lomo de cerdo del equipo frigorífico y fileteado. Loncheado del queso y del jamón. Formado manual del producto. Colocación en bandejas plásticas, identificándolas con el lote de fabricación. Envasado, etiquetado y congelación en equipo congelador del obrador (opcional). Traslado hasta la vitrina expositora frigorífica (producto refrigerado) o de los arcones de mantenimiento en congelación (producto congelado) de la dependencia de venta. Venta directa

### **PRESENTACIÓN**

El peso aproximado de la unidad de venta es de 150 g  
Envasado en tarrina con bisagra de PET con 3 unidades y 450 g aproximadamente, realizándose ésta siempre en presencia del cliente final

### **INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR**

De acuerdo con el *Reglamento (UE) N° 1169/2011* y al *Real Decreto 126/2015*, la información del producto está expuesta en un cartel próximo al producto donde está colocado, indicándose: razón social completa, marcado sanitario, denominación comercial del producto, relación de ingredientes en orden decreciente en cuanto a su cantidad y destacándose tipográficamente el contenido en alérgenos alimentarios, lote, fecha de vida útil, condiciones de conservación, modo de empleo y/o condiciones de uso

### **CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

- En refrigeración, a temperatura  $\leq +4$  °C

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 67 de 68  |

- En congelación, a temperatura  $\leq -18$  °C

### DESTINO FINAL PREVISTO

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>ALCANCE</b>              | Local, no se lleva a cabo distribución   |
| <b>CLIENTES DE DESTINO</b>  | Consumidor final a través de la venta directa por la dependencia de venta anexa al obrador (único punto de venta de la empresa), ver apartado INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR |
| <b>POBLACIÓN DE DESTINO</b> | Toda salvo personas alérgicas o intolerantes a alguno de sus ingredientes, ver apartado INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS   |
| <b>MODO DE EMPLEO</b>       | Consumo previo tratamiento térmico completo, debiéndose garantizar que se alcancen +70 °C en el centro del producto durante al menos 2 minutos                                     |
| <b>CONDICIONES DE USO</b>   | No volver a congelar una vez descongelado (en caso de presentarse el producto congelado)   |

### CARACTERÍSTICAS DEL NÚMERO DE LOTE

Compuesto por 6 dígitos (DDMMAA), coincidente con la fecha de fabricación del producto

### FECHA DE VIDA ÚTIL

- 6 días desde la fecha de fabricación si el producto está refrigerado
- 12 meses desde la fecha de fabricación si el producto está congelado

### CATEGORIZACIÓN DEL PRODUCTO Y CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Según *Reglamento (CE) N° 2073/2005* producto incluido en las categorías de alimentos:

- 1.6. Preparado de carne a base de especie distinta a las aves de corral destinado a ser consumido cocinado
- 2.1.8. Preparado cárnico

| PARÁMETROS                     | PLAN DE MUESTREO |                  | LÍMITES                             |                           |
|--------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|---------------------------|
|                                | n <sup>(1)</sup> | c <sup>(2)</sup> | M                                   | m                         |
| <b>SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>   |                  |                  |                                     |                           |
| <i>Salmonella</i>              | 5                | 0                | No detectado <sup>(3)</sup> en 10 g |                           |
| <b>HIGIENE DE LOS PROCESOS</b> |                  |                  |                                     |                           |
| <i>Escherichia coli</i>        | 5                | 2                | 5000 ufc <sup>(4)</sup> /g          | 500 ufc <sup>(4)</sup> /g |

<sup>(1)</sup> n = número de unidades que componen la muestra

<sup>(2)</sup> c = número de muestras que dan valores entre m y M

<sup>(3)</sup> En este caso m = M

<sup>(4)</sup> ufc = unidades formadoras de colonias

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| <b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b> | MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA | revisión: 02      |
|   | FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS                          | fecha: 03/05/2023 |
|   | PRECOCINADOS DE ELABORACIÓN PROPIA Y MARINADOS            | página: 68 de 68  |

### INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

| ALÉRGENO                                    | CONTENIDO |
|---|-----------|
| Cereales que contengan gluten               | -         |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | -         |
| Huevo y derivados                           | -         |
| Pescado y productos a base de pescado       | -         |
| Cacahuetes y productos a base de cacahuetes | -         |
| Soja y productos a base de soja             | -         |
| Leche y derivados (incluida la lactosa)     | +         |
| Frutos de cáscara y derivados               | -         |
| Apio y derivados                            | -         |
| Mostaza y derivados                         | -         |
| Semillas de sésamo                          | -         |
| Dióxido de azufre y sulfitos                | -         |
| Altramuces y productos a base de altramuces | -         |
| Moluscos y productos a base de moluscos     | -         |
| + : contiene - : no contiene                |           |