

<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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 1 de 71

## **PRECOCINADOS ELABORACIÓN PROPIA**

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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 2 de 71

## FLAMENQUÍN DE RABO DE TERNERA

### DENOMINACIÓN DE VENTA

Flamenquín de rabo de ternera  
Flamenquín de rabo de ternera congelado

### CÓDIGO

2070

### CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN

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

### COMPOSICIÓN

INGREDIENTE	CANTIDAD
Lomo de cerdo	71,0 %
Rabo de vacuno guisado y deshuesado [rabo de vacuno (80,9%), núcleo de carne (caldo de ave (agua, pollo, puerro, cebolla, <b>APIO</b> , patata, zanahoria, pimienta y sal), salsa española (agua, retal de ternera, salsa demiglacé (harina de <b>TRIGO</b> , grasa y aceite vegetales (palma, girasol), sal, azúcar, fécula de patata, potenciadores del sabor (E 621, E 631, E 627), cebolla, tomate, aromas (contiene <b>LECHE</b> ), maltodextrina, colorante (E 150c), estabilizante (E-410), extracto de levadura, salsa de <b>SOJA</b> , zumo de remolacha deshidratada, especias, corrector de la acidez (E 330)), harina de <b>TRIGO</b> tostada, margarina vegetal (aceites vegetales ( <b>SOJA</b> , girasol), grasas vegetales (palma), agua, sal, emulsionantes (E 322, E 471)), aromas, conservador (E 202), corrector de la acidez (E 330), antioxidantes (E 306, E 304), colorante (E 160)), sofrito de cebolla (agua, cebolla deshidratada, aceite de girasol), agua, sal, aceite de oliva, aroma de carne y aroma de pollo), sal, pimienta]	14,0 %
Encolante [agua, harina de arroz, almidón de maíz, espesante (E 466)]	8,0 %
Pan rallado [harina de <b>TRIGO</b> , agua, sal, levadura, gasificantes (E 450, E 500ii), emulgente (E 407)]	7,0 %

### PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE ELABORACIÓN

Recepción de materias primas y productos en el establecimiento. Almacenamiento refrigerado del lomo de cerdo en vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta o en cámara frigorífica del obrador, el rabo de vacuno guisado en el arcón de mantenimiento en congelación y el resto de ingredientes en la estantería de especias en obrador. Extracción del lomo del equipo frigorífico, traslado al obrador y obtención de filetes manualmente con cuchillo. Extracción del rabo del equipo frigorífico correspondiente, traslado al obrador y desmigado. Formado manual. Dosificación y preparación en el obrador del encolante. Encolado y empanado. 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 300 g  
A granel (normalmente bajo pedido) realizándose ésta siempre en presencia del cliente final, en bandejas de polixpan envasadas al vacío con 2 unidades y 600 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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 3 de 71

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 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



<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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 5 de 71

## **CACHOPO ASTURIANO**

### **DENOMINACIÓN DE VENTA**

Cachopo asturiano  
Cachopo asturiano congelado

### **CÓDIGO**

764

### **CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN**

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

### **COMPOSICIÓN**

<b>INGREDIENTE</b>	<b>CANTIDAD</b>
Carne de ternera	52,0 %
Jamón curado [jamón de cerdo, sal, conservadores (E 252, E 250), antioxidante (E 301), azúcar]	10,0 %
Pimiento del piquillo extra [pimientos del piquillo, sal, acidulante (E 330)]	8,0 %
Espárrago triguero [espárragos verdes, agua, sal]	8,0 %
Encolante [agua, harina de arroz, almidón de maíz, espesante (E 466)]	8,0 %
Queso azul [ <b>LECHE</b> de vaca, sal, cuajo microbiano, fermentos lácticos]	7,0 %
Pan rallado [harina de <b>TRIGO</b> , agua, sal, levadura]	7,0 %

### **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, el queso azul se mantiene en la cámara frigorífica del obrador, el jamón curado se mantiene en la dependencia de venta y el resto de ingredientes en las estanterías del obrador. Extracción de la carne del equipo frigorífico, traslado al obrador y obtención de filetes manualmente con cuchillo. Loncheado del jamón curado. Formado manual añadiendo pimientos, espárragos y queso azul desmigado. Dosificación y preparación en el obrador del encolante. Encolado y empanado. Colocación en bandejas plásticas, identificándolas con el lote de fabricación. Envasado individualmente al vacío. 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 350 g  
Normalmente se elabora bajo pedido, envasado individualmente al vacío en bolsas plásticas aptas para uso en industria alimentaria y termoselladas

<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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 6 de 71

## 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

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



<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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 8 de 71

## **BOLITAS DE POLLO CON JAMÓN CURADO Y QUESO**

### **DENOMINACIÓN DE VENTA**

Bolitas de pollo con jamón curado y queso  
Bolitas de pollo con jamón curado y queso congeladas

### **CÓDIGO**

1622

### **CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN**

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

### **COMPOSICIÓN**

<b>INGREDIENTE</b>	<b>CANTIDAD</b>
Pechuga de pollo	70,0 %
Jamón curado [jamón de cerdo, sal, conservadores (E 252, E 250), antioxidante (E 301), azúcar]	10,0 %
Encolante [agua, harina de arroz, almidón de maíz, espesante (E 466)]	8,0 %
Pan rallado [harina de <b>TRIGO</b> , agua, sal, levadura]	7,0 %
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> ]	5,0 %

### **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, el queso se mantiene en la vitrina frigorífica de la dependencia de venta, el jamón curado igualmente en la dependencia de venta y el resto de ingredientes en el obrador. Extracción del pollo del equipo frigorífico y obtención de las pechugas manualmente con cuchillo. Loncheado del queso y del jamón. Formado manual del producto y troceado. Dosificación y preparación en el obrador del encolante. Encolado y empanado. Colocación en bandejas plásticas, junto 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 500 g  
A granel (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 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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 9 de 71

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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 10 de 71

### 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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 11 de 71

## **FLAMENQUÍN DE POLLO CON JAMÓN CURADO Y QUESO**

### **DENOMINACIÓN DE VENTA**

Flamenquín de pollo con jamón curado y queso  
Flamenquín de pollo con jamón curado y queso congelado

### **CÓDIGO**

1912

### **CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN**

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

### **COMPOSICIÓN**

<b>INGREDIENTE</b>	<b>CANTIDAD</b>
Pechuga de pollo	65,0 %
Jamón curado [jamón de cerdo, sal, conservadores (E 252, E 250), antioxidante (E 301), azúcar]	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 %
Encolante [agua, harina de arroz, almidón de maíz, espesante (E 466)]	8,0 %
Pan rallado [harina de <b>TRIGO</b> , agua, sal, levadura]	7,0 %

### **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, el queso se mantiene en la vitrina frigorífica de la dependencia de venta, el jamón curado igualmente en la dependencia de venta y el resto de ingredientes en el obrador. Extracción del pollo del equipo frigorífico y obtención de las pechugas manualmente con cuchillo. Loncheado del queso y del jamón. Formado manual del producto. Dosificación y preparación en el obrador del encolante. Encolado y empanado. Colocación en bandejas plásticas, junto 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 150 g  
A granel (normalmente bajo pedido) realizándose ésta siempre en presencia del cliente final, en bandejas de polixpan envasadas al vacío con 3 unidades y 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,

<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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 12 de 71

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:

- 1.5 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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 13 de 71

### 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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 14 de 71

## **PECHUGAS EMPANADAS DE POLLO, CON JAMÓN CURADO Y QUESO ROQUEFORT**

### **DENOMINACIÓN DE VENTA**

Pechugas empanadas de pollo, con jamón curado y queso roquefort  
Pechugas empanadas de pollo, con jamón curado y queso roquefort congeladas

### **CÓDIGO**

204

### **CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN**

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

### **COMPOSICIÓN**

<b>INGREDIENTE</b>	<b>CANTIDAD</b>
Pechuga de pollo	67,0 %
Jamón curado [jamón de cerdo, sal, conservadores (E 252, E 250), antioxidante (E 301), azúcar]	10,0 %
Queso azul [ <b>LECHE</b> de vaca, sal, cuajo microbiano, fermentos lácticos]	8,0 %
Encolante [agua, harina de arroz, almidón de maíz, espesante (E 466)]	8,0 %
Pan rallado [harina de <b>TRIGO</b> , agua, sal, levadura]	7,0 %

### **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, el queso azul se mantiene en la vitrina frigorífica de la dependencia de venta y el resto de ingredientes en la estantería de especias en obrador. Extracción del pollo del equipo frigorífico y obtención de las pechugas manualmente con cuchillo. Troceado del queso y formado del producto. Dosificación y preparación en el obrador del encolante y los restantes ingredientes. Encolado y empanado. Colocación en bandejas plásticas, identificándolas 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 180 g  
A granel (normalmente bajo pedido) realizándose ésta siempre en presencia del cliente final, en bandejas de polioxpan envasadas al vacío con 3 unidades y 550 g aproximadamente o envasadas en cajas de polioxpan 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,

<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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 15 de 71

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:

- 1.5 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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 17 de 71

## **SANJACOBO DE POLLO**

### **DENOMINACIÓN DE VENTA**

Sanjacobo de pollo  
Sanjacobo de pollo congelado

### **CÓDIGO**

194

### **CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN**

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

### **COMPOSICIÓN**

<b>INGREDIENTE</b>	<b>CANTIDAD</b>
Pechuga de pollo	65,0 %
Jamón curado [jamón de cerdo, sal, conservadores (E 252, E 250), antioxidante (E 301), azúcar]	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 %
Encolante [agua, harina de arroz, almidón de maíz, espesante (E 466)]	8,0 %
Pan rallado [harina de <b>TRIGO</b> , agua, sal, levadura]	7,0 %

### **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, el queso se mantiene en la vitrina frigorífica de la dependencia de venta, el jamón curado igualmente en la dependencia de venta y el resto de ingredientes en el obrador. Extracción del pollo del equipo frigorífico y obtención de las pechugas manualmente con cuchillo. Loncheado del queso y del jamón. Formado manual del producto. Dosificación y preparación en el obrador del encolante. Encolado y empanado. Colocación en bandejas plásticas, identificándolas 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 150 g  
A granel (normalmente bajo pedido) realizándose ésta siempre en presencia del cliente final, en bandejas de polioxpan envasadas al vacío con 3 unidades y 500 g aproximadamente o envasadas en cajas de polioxpan 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,

<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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 18 de 71

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:

- 1.5 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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 19 de 71

### 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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 20 de 71

## **FLAMENQUÍN / BOLITAS DE FLAMENQUÍN DE POLLO CON PIMIENTOS**

### **DENOMINACIÓN DE VENTA**

Flamenquín de pollo con pimientos  
 Bolitas de flamenquín de pollo con pimientos  
 Flamenquín de pollo con pimientos congelado  
 Bolitas de flamenquín de pollo con pimientos congeladas

### **CÓDIGO**

1776

### **CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN**

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

### **COMPOSICIÓN**

<b>INGREDIENTE</b>	<b>CANTIDAD</b>
Pechuga de pollo	65,0 %
Jamón curado [jamón de cerdo, sal, conservadores (E 252, E 250), antioxidante (E 301), azúcar]	10,0 %
Pimientos verdes [pimientos del piquillo verdes, sal, acidulante (E 330)]	10,0 %
Encolante [agua, harina de arroz, almidón de maíz, espesante (E 466)]	8,0 %
Pan rallado [harina de <b>TRIGO</b> , agua, sal, levadura]	7,0 %

### **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, el jamón curado se mantiene en la dependencia de venta y el resto de los ingredientes en la estantería de especias en obrador. Extracción del pollo del equipo frigorífico, traslado al obrador y obtención de las pechugas manualmente con cuchillo. Loncheado del jamón curado. Formado manual. Troceado para formar bolitas (opcional). Dosificación y preparación en el obrador del encolante. Encolado y empanado. Colocación en bandejas plásticas, identificándolas 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:

- Flamenquín: 200 g
- Bolita de flamenquín: 25 g

A granel (normalmente bajo pedido) realizándose ésta siempre en presencia del cliente final, en bandejas de poliexpan envasadas al vacío con 3 unidades en el caso de flamenquines o con 24 unidades en el caso de bolitas y 600 g aproximadamente o envasadas en cajas de poliexpan higienizadas internamente con film plástico con 8 Kg aproximadamente

<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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 21 de 71

## 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

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



<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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 23 de 71

## FLAMENQUÍN DE POLLO

### DENOMINACIÓN DE VENTA

Flamenquín de pollo  
Flamenquín de pollo congelado

### CÓDIGO

187

### CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN

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

### COMPOSICIÓN

INGREDIENTE	CANTIDAD
Pechuga de pollo	75,0 %
Jamón curado [jamón de cerdo, sal, conservadores (E 252, E 250), antioxidante (E 301), azúcar]	10,0 %
Encolante [agua, harina de arroz, almidón de maíz, espesante (E 466)]	8,0 %
Pan rallado [harina de <b>TRIGO</b> , agua, sal, levadura]	7,0 %

### 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, el jamón curado se mantiene en la dependencia de venta y el resto de los ingredientes en la estantería de especias en obrador. Extracción del pollo del equipo frigorífico, traslado al obrador y obtención de las pechugas manualmente con cuchillo. Loncheado del jamón curado. Formado manual. Dosificación y preparación en el obrador del encolante. Encolado y empanado. Colocación en bandejas plásticas, identificándolas 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 150 g  
A granel (normalmente bajo pedido) realizándose ésta siempre en presencia del cliente final, en bandejas de polixpan envasadas al vacío con 3 unidades y 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 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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 24 de 71

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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 26 de 71

## **POLLO SLM CRUJIENTE**

### **DENOMINACIÓN DE VENTA**

Pollo SLM crujiente  
Pollo SLM crujiente congelado

### **CÓDIGO**

2125

### **CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN**

Derivado cárnico marinado–adobado según *Real Decreto 474/2014*, no tratado por el calor, elaborado a partir de carne de pollo y que requiere de un cocinado completo antes de su consumo

### **COMPOSICIÓN**

<b>INGREDIENTE</b>	<b>CANTIDAD</b>
Carne de pollo (pechuga o muslo deshuesado)	75,0 %
Aliño [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, E 211), dextrosa, colorantes (E 150, E 160c)]	10,0 %
Encolante [agua, harina de arroz, almidón de maíz, espesante (E 466)]	8,0 %
Pan rallado crujiente [harina de <b>TRIGO</b> , levadura, aceite de girasol, sal]	7,0 %

### **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, obtención de la carne manualmente con cuchillo y troceado en "tiras". Dosificación y preparación en el obrador del aliño. Colocación en bandejas plásticas, identificándolas con el lote de fabricación y marinado a temperatura de refrigeración durante al menos 24 horas. Extracción de las tiras de pollo marinadas de la cámara frigorífica. Dosificación y preparación en el obrador del encolante. Encolado y empanado. 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 20 g

- A granel (normalmente bajo pedido) realizándose ésta siempre en presencia del cliente final
- Si el producto se presenta refrigerado: sobre bandeja de poliexpan introducidas a su vez en bolsas plásticas y cerradas al vacío con un peso aproximado de 500 g
- Si el producto se presenta congelado: introducidas en bolsas plásticas y cerradas al vacío con un peso aproximado de 500 g o de 1 kg

<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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 27 de 71

## 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

- 7 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



<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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 29 de 71

## DELICIAS DE POLLO A LA NARANJA

### DENOMINACIÓN DE VENTA

Delicias de pollo a la naranja  
Delicias de pollo a la naranja congeladas

### CÓDIGO

1887

### 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 (muslo deshuesado)	71,0 %
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 %
Encolante [agua, harina de arroz, almidón de maíz, espesante (E 466)]	8,0 %
Pan rallado [harina de <b>TRIGO</b> , agua, sal, levadura]	7,0 %
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)]	4,0 %

### 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, obtención de la carne manualmente con cuchillo y troceado en "tiras". Dosificación y preparación en el obrador del aliño. Colocación en bandejas plásticas, identificándolas con el lote de fabricación y marinado a temperatura de refrigeración durante al menos 24 horas. Extracción de las tiras de pollo marinadas de la cámara frigorífica. Dosificación y preparación en el obrador del encolante. Encolado y empanado. 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 20 g  
A granel (normalmente bajo pedido) realizándose ésta siempre en presencia del cliente final o en bandejas de polixpan retractiladas con 500 g aproximadamente

<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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 30 de 71

## 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

- 7 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



<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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 32 de 71

## **LAGRIMITA DE POLLO / FILETE DE POLLO EMPANADO**

### **DENOMINACIÓN DE VENTA**

Lagrimitas empanadas de pollo  
Lagrimitas empanadas de pollo congeladas  
Filete empanado de pollo  
Filete empanado de pollo congelado

### **CÓDIGO**

1812 / 1742

### **CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN**

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

### **COMPOSICIÓN**

<b>INGREDIENTE</b>	<b>CANTIDAD</b>
Pechuga de pollo	80,0 %
Pan rallado [harina de <b>TRIGO</b> , agua, sal, levadura]	6,0 %
Encolante [agua, harina de arroz, almidón de maíz, espesante (E 466)]	6,0 %
Ajo molido	3,0 %
Perejil	3,0 %
Sal	2,0 %

### **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 los ingredientes en la estantería de especias en obrador. Extracción del pollo del equipo frigorífico y obtención de las pechugas manualmente con cuchillo. Dosificación y preparación en el obrador del encolante y los restantes ingredientes. Encolado y empanado. Colocación en bandejas plásticas, identificándolas 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:

Flamenquín de 80 g

A granel (normalmente bajo pedido) realizándose ésta siempre en presencia del cliente final o en bandejas de polixpan envasadas al vacío con 650 g aproximadamente

El peso aproximado de la unidad de venta es:

- Lagrimita: 25 g
- Filete empanado: 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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 33 de 71

A granel (normalmente bajo pedido) realizándose ésta siempre en presencia del cliente final, en bandejas de polioxpan envasadas al vacío con 3 unidades y 500 g aproximadamente en el caso de flamenquines, en bandejas de 500 g en el caso de lagrimitas o en ambos casos envasadas en cajas de polioxpan higienizadas internamente con film plástico con 8 Kg 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 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



<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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 35 de 71

## **DELICIAS DE POLLO A LA TOSCANA**

### **DENOMINACIÓN DE VENTA**

Delicias de pollo a la toscana  
Delicias de pollo a la toscana congeladas

### **CÓDIGO**

537

### **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 (muslo deshuesado)	66,0 %
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 %
Encolante [agua, harina de arroz, almidón de maíz, espesante (E 466)]	8,0 %
Tomate rallado [tomate, sal]	7,0 %
Pan rallado [harina de <b>TRIGO</b> , agua, sal, levadura]	7,0 %
Orégano	1,0 %
Sal	1,0 %

### **PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE ELABORACIÓN**

Recepción de materias primas y productos en el establecimiento. Almacenamiento refrigerado del pollo 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 de especias en obrador. Extracción del pollo del equipo frigorífico, obtención de la carne manualmente con cuchillo y troceado en "tiras" al igual que el queso. Dosificación y preparación en el obrador del aliño. Colocación en bandejas plásticas, identificándolas con el lote de fabricación y marinado a temperatura de refrigeración durante al menos 24 horas. Extracción de las tiras de pollo marinadas de la cámara frigorífica. Dosificación y preparación en el obrador del encolante. Encolado y empanado. 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 20 g  
A granel (normalmente bajo pedido) realizándose ésta siempre en presencia del cliente final o en bandejas de poliexpan retractiladas con 500 g aproximadamente

<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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 36 de 71

## 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

- 7 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



<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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 38 de 71

## **ALBÓNDIGA DE POLLO SIN GLUTEN Y SIN LACTOSA**

### **DENOMINACIÓN DE VENTA**

Albóndiga de pollo sin gluten y sin lactosa  
Albóndiga de pollo sin gluten y sin lactosa congelada

### **CÓDIGO**

-

### **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	70,0 %
Encolante [agua, harina de arroz, almidón de maíz, espesante (E 466)]	8,0 %
<b>VINO</b> blanco (contiene <b>SULFITOS</b> )	6,0 %
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 %
Ajo	4,0 %
Perejil	4,0 %
Sal	2,0 %

### **PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE ELABORACIÓN**

Recepción de materias primas y productos en el establecimiento. Almacenamiento refrigerado de la carne 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. Formado manual. Encolado y empanado. 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 40 g  
A granel (normalmente bajo pedido) realizándose ésta siempre en presencia del cliente final, en bandejas de poliexpan envasadas al vacío con 12 unidades y 500 g aproximadamente o envasadas en cajas de poliexpan higienizadas internamente con film plástico con 8 kg aproximadamente

<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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 39 de 71

## 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

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

<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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 40 de 71

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

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

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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 42 de 71

## FLAMENQUÍN DE CERDO IBÉRICO

### DENOMINACIÓN DE VENTA

Flamenquín de cerdo ibérico  
Flamenquín de cerdo ibérico congelado

### CÓDIGO

1620

### CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN

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

### COMPOSICIÓN

INGREDIENTE	CANTIDAD
Lomo de cerdo ibérico	75,0 %
Jamón ibérico [jamón de cerdo ibérico, sal, conservadores (E 252, E 250), antioxidante (E 301), azúcar]	10,0 %
Encolante [agua, harina de arroz, almidón de maíz, espesante (E 466)]	8,0 %
Pan rallado [harina de <b>TRIGO</b> , agua, sal, levadura]	7,0 %

### PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE ELABORACIÓN

Recepción de materias primas y productos en el establecimiento. Almacenamiento refrigerado del lomo de cerdo ibérico en vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta o en cámara frigorífica del obrador, el jamón ibérico se mantiene en la dependencia de venta y el resto de ingredientes en la estantería de especias en obrador. Extracción del lomo del equipo frigorífico, traslado al obrador y obtención de filetes manualmente con cuchillo. Loncheado del jamón ibérico. Formado manual. Dosificación y preparación en el obrador del encolante. Encolado y empanado. Colocación en bandejas plásticas, identificándolas 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 210 g  
A granel (normalmente bajo pedido) realizándose ésta siempre en presencia del cliente final, en bandejas de polixpan envasadas al vacío con 3 unidades y 650 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 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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 43 de 71

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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 45 de 71

## **FLAMENQUÍN GOURMET CON QUESO DE CABRA Y ESPÁRRAGO**

### **DENOMINACIÓN DE VENTA**

Flamenquín gourmet con queso de cabra y espárrago  
Flamenquín gourmet con queso de cabra y espárrago congelado

### **CÓDIGO**

762

### **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 ibérico	62,0 %
Jamón ibérico [jamón de cerdo ibérico, sal, conservadores (E 252, E 250), antioxidante (E 301), azúcar]	10,0 %
Queso de cabra madurado con moho [ <b>LECHE</b> pasteurizada de cabra, sal, estabilizante (E 509), cuajo, fermentos lácticos y de afinado]	8,0 %
Encolante [agua, harina de arroz, almidón de maíz, espesante (E 466)]	8,0 %
Pan rallado [harina de <b>TRIGO</b> , agua, sal, levadura, gasificantes (E 450, E 500ii), emulgente (E 407)]	7,0 %
Espárrago triguero [espárragos verdes, agua, sal]	5,0 %

### **PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE ELABORACIÓN**

Recepción de materias primas y productos en el establecimiento. Almacenamiento refrigerado del lomo de cerdo ibérico en vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta o en cámara frigorífica del obrador, el jamón curado se mantiene en la dependencia de venta, el queso en la vitrina expositora refrigerada y el resto de ingredientes en la estantería de especias en obrador. Extracción del lomo del equipo frigorífico, traslado al obrador y obtención de filetes manualmente con cuchillo. Loncheado del jamón curado. Extracción del queso del equipo frigorífico, traslado al obrador y troceado. Formado manual. Dosificación y preparación en el obrador del encolante. Encolado y empanado. Colocación en bandejas plásticas, identificándolas 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 210 g  
A granel (normalmente bajo pedido) realizándose ésta siempre en presencia del cliente final, en bandejas de polixpan envasadas al vacío con 3 unidades y 650 g aproximadamente o envasadas en cajas de polixpan higienizadas internamente con film plástico con 8 kg aproximadamente

<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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 46 de 71

## 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

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



<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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 48 de 71

## **FLAMENQUÍN GOURMET CON QUESO DE CABRA**

### **DENOMINACIÓN DE VENTA**

Flamenquín gourmet con queso de cabra  
Flamenquín gourmet con queso de cabra congelado

### **CÓDIGO**

761

### **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>
Carne de cerdo ibérico (lomo)	62,0 %
Jamón ibérico [jamón de cerdo ibérico, sal, conservadores (E 252, E 250), antioxidante (E 301), azúcar]	13,0 %
Queso de cabra madurado con moho [ <b>LECHE</b> pasteurizada de cabra, sal, estabilizante (E 509), cuajo, fermentos lácticos y de afinado]	10,0 %
Encolante [agua, harina de arroz, almidón de maíz, espesante (E 466)]	8,0 %
Pan rallado [harina de <b>TRIGO</b> , agua, sal, levadura, gasificantes (E 450, E 500ii), emulgente (E 407)]	7,0 %

### **PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE ELABORACIÓN**

Recepción de materias primas y productos en el establecimiento. Almacenamiento refrigerado del lomo de cerdo ibérico en vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta o en cámara frigorífica del obrador, el jamón curado se mantiene en la dependencia de venta, el queso en la vitrina expositora refrigerada y el resto de ingredientes en la estantería de especias en obrador. Extracción del lomo del equipo frigorífico, traslado al obrador y obtención de filetes manualmente con cuchillo. Loncheado del jamón curado. Extracción del queso del equipo frigorífico, traslado al obrador y troceado. Formado manual. Dosificación y preparación en el obrador del encolante. Encolado y empanado. Colocación en bandejas plásticas, identificándolas 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 210 g  
A granel (normalmente bajo pedido) realizándose ésta siempre en presencia del cliente final, en bandejas de polioxpan envasadas al vacío con 3 unidades y 650 g aproximadamente o envasadas en cajas de polioxpan higienizadas internamente con film plástico con 8 kg aproximadamente

<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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 49 de 71

## 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

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



<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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 51 de 71

## SERRANITO DE CERDO

### DENOMINACIÓN DE VENTA

Serranito de cerdo  
Serranito de cerdo congelado

### CÓDIGO

1748

### CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN

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

### COMPOSICIÓN

INGREDIENTE	CANTIDAD
Lomo de cerdo	57,0 %
Jamón curado [jamón de cerdo, sal, conservadores (E 252, E 250), antioxidante (E 301), azúcar]	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 %
Pimientos verdes [pimientos del piquillo verdes, sal, acidulante (E 330)]	8,0 %
Encolante [agua, harina de arroz, almidón de maíz, espesante (E 466)]	8,0 %
Pan rallado [harina de <b>TRIGO</b> , agua, sal, levadura]	7,0 %

### PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE ELABORACIÓN

Recepción de materias primas y productos en el establecimiento. Almacenamiento refrigerado del lomo de cerdo en vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta o en cámara frigorífica del obrador, el queso se mantiene en la vitrina frigorífica de la dependencia de venta, el jamón curado se mantiene en la dependencia de venta y el resto de los ingredientes en el obrador. Extracción de la carne de cerdo del equipo frigorífico, traslado al obrador y obtención de filetes manualmente con cuchillo. Loncheado del jamón curado y del queso. Formado manual. Dosificación y preparación en el obrador del encolante. Encolado y empanado. 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 150 g  
A granel (normalmente bajo pedido) realizándose ésta siempre en presencia del cliente final, en bandejas de polixpan envasadas al vacío con 3 unidades y 550 g aproximadamente o envasadas en cajas de polixpan higienizadas internamente con film plástico con 8 kg aproximadamente

<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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 52 de 71

## 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

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



<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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 54 de 71

## **SANJACOBO DE LOMO DE CERDO**

### **DENOMINACIÓN DE VENTA**

Sanjacobo de lomo de cerdo  
Sanjacobo de lomo de cerdo congelado

### **CÓDIGO**

193

### **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	65,0 %
Jamón curado [jamón de cerdo, sal, conservadores (E 252, E 250), antioxidante (E 301), azúcar]	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 %
Encolante [agua, harina de arroz, almidón de maíz, espesante (E 466)]	8,0 %
Pan rallado [harina de <b>TRIGO</b> , agua, sal, levadura]	7,0 %

### **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, el queso se mantiene en la vitrina frigorífica de la dependencia de venta, el jamón curado igualmente en la dependencia de venta y el resto de los ingredientes en el obrador. Extracción del lomo de cerdo del equipo frigorífico y fileteado manualmente con cuchillo. Loncheado del queso y del jamón. Formado manual del producto. Dosificación y preparación en el obrador del encolante. Encolado y empanado. Colocación en bandejas plásticas, identificándolas 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 150 g  
A granel (normalmente bajo pedido) realizándose ésta siempre en presencia del cliente final, en bandejas de polixpan envasadas al vacío con 3 unidades y 550 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,

<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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 55 de 71

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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 57 de 71

## **FLAMENQUÍN DE LOMO DE CERDO CON QUESO ROQUEFORT**

### **DENOMINACIÓN DE VENTA**

Flamenquín de lomo de cerdo con queso roquefort  
Flamenquín de lomo de cerdo con queso roquefort congelado

### **CÓDIGO**

189

### **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	65,0 %
Jamón curado [jamón de cerdo, sal, conservadores (E 252, E 250), antioxidante (E 301), azúcar]	10,0 %
Queso azul [ <b>LECHE</b> de vaca, sal, cuajo microbiano, fermentos lácticos]	10,0 %
Encolante [agua, harina de arroz, almidón de maíz, espesante (E 466)]	8,0 %
Pan rallado [harina de <b>TRIGO</b> , agua, sal, levadura]	7,0 %

### **PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE ELABORACIÓN**

Recepción de materias primas y productos en el establecimiento. Almacenamiento refrigerado del lomo de cerdo en vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta o en cámara frigorífica del obrador, el queso azul se mantiene en la vitrina frigorífica de la dependencia de venta, el jamón curado se mantiene en la dependencia de venta y el resto de los ingredientes en el obrador. Extracción de la carne de cerdo del equipo frigorífico, traslado al obrador y obtención de filetes manualmente con cuchillo. Loncheado del jamón curado y del queso. Formado manual. Dosificación y preparación en el obrador del encolante. Encolado y empanado. Colocación en bandejas plásticas, identificándolas 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 150 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 650 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,

<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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 58 de 71

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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 59 de 71

### 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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 60 de 71

## **BOLITAS DE LOMO DE CERDO**

### **DENOMINACIÓN DE VENTA**

Bolitas de lomo de cerdo  
Bolitas de lomo de cerdo congeladas

### **CÓDIGO**

192

### **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	75,0 %
Jamón curado [jamón de cerdo, sal, conservadores (E 252, E 250), antioxidante (E 301), azúcar]	10,0 %
Encolante [agua, harina de arroz, almidón de maíz, espesante (E 466)]	8,0 %
Pan rallado [harina de <b>TRIGO</b> , agua, sal, levadura]	7,0 %

### **PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE ELABORACIÓN**

Recepción de materias primas y productos en el establecimiento. Almacenamiento refrigerado del lomo de cerdo en vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta o en cámara frigorífica del obrador, el jamón curado se mantiene en la dependencia de venta y el resto de ingredientes en la estantería de especias en obrador. Extracción de la carne de cerdo del equipo frigorífico, traslado al obrador y fileteado manualmente con cuchillo. Loncheado del jamón curado. Formado manual. Troceado. Dosificación y preparación en el obrador del encolante. Encolado y empanado. Colocación en bandejas plásticas, identificándolas 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 20 g  
A granel (normalmente bajo pedido) realizándose ésta siempre en presencia del cliente final, en bandejas de polixpan envasadas al vacío 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 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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 61 de 71

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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 62 de 71

### **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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 63 de 71

## FLAMENQUÍN DE LOMO DE CERDO

### DENOMINACIÓN DE VENTA

Flamenquín de lomo de cerdo  
Flamenquín de lomo de cerdo congelado

### CÓDIGO

1924

### CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN

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

### COMPOSICIÓN

INGREDIENTE	CANTIDAD
Lomo de cerdo	75,0 %
Jamón curado [jamón de cerdo, sal, conservadores (E 252, E 250), antioxidante (E 301), azúcar]	10,0 %
Encolante [agua, harina de arroz, almidón de maíz, espesante (E 466)]	8,0 %
Pan rallado [harina de <b>TRIGO</b> , agua, sal, levadura]	7,0 %

### PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE ELABORACIÓN

Recepción de materias primas y productos en el establecimiento. Almacenamiento refrigerado del lomo de cerdo en vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta o en cámara frigorífica del obrador, el jamón curado se mantiene en la dependencia de venta y el resto de los ingredientes en la estantería de especias en obrador. Extracción del lomo del equipo frigorífico, traslado al obrador y obtención de filetes manualmente con cuchillo. Loncheado del jamón curado. Formado manual. Dosificación y preparación en el obrador del encolante. Encolado y empanado. Colocación en bandejas plásticas, identificándolas 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 200 g  
A granel (normalmente bajo pedido) realizándose ésta siempre en presencia del cliente final, en bandejas de polixpan envasadas al vacío con 3 unidades y 600 g aproximadamente o envasadas en cajas de polixpan higienizadas internamente con film plástico con 8 kg 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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 64 de 71

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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 66 de 71

## **BOLITAS DE LOMO DE CERDO CON JAMÓN Y QUESO ROQUEFORT**

### **DENOMINACIÓN DE VENTA**

Bolitas de lomo de cerdo con jamón y queso roquefort  
Bolitas de lomo de cerdo con jamón y queso roquefort congeladas

### **CÓDIGO**

1746

### **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	65,0 %
Jamón curado [jamón de cerdo, sal, conservadores (E 252, E 250), antioxidante (E 301), azúcar]	10,0 %
Queso azul [ <b>LECHE</b> de vaca, sal, cuajo microbiano, fermentos lácticos]	10,0 %
Encolante [agua, harina de arroz, almidón de maíz, espesante (E 466)]	8,0 %
Pan rallado [harina de <b>TRIGO</b> , agua, sal, levadura]	7,0 %

### **PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE ELABORACIÓN**

Recepción de materias primas y productos en el establecimiento. Almacenamiento refrigerado del lomo de cerdo en vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta o en cámara frigorífica del obrador, el queso azul se mantiene en la vitrina frigorífica de la dependencia de venta, el jamón curado se mantiene en la dependencia de venta y el resto de los ingredientes en el obrador. Extracción de la carne de cerdo del equipo frigorífico, traslado al obrador y obtención de filetes manualmente con cuchillo. Loncheado del jamón curado y del queso. Formado manual. Troceado (formado de bolitas). Dosificación y preparación en el obrador del encolante. Encolado y empanado. Colocación en bandejas plásticas, identificándolas 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 20 g  
A granel (normalmente bajo pedido) realizándose ésta siempre en presencia del cliente final, en bandejas de polixpan envasadas al vacío con 500 g aproximadamente o envasadas en cajas de polixpan higienizadas internamente con film plástico con 8 kg aproximadamente

<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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 67 de 71

## 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

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



<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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 69 de 71

## **ALBÓNDIGA DE CERDO Y TERNERA**

### **DENOMINACIÓN DE VENTA**

Albóndigas de cerdo y ternera  
Albóndigas de cerdo y ternera congeladas

### **CÓDIGO**

203

### **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	45,0 %
Carne de ternera	27,0 %
Vino blanco (contiene <b>SULFITOS</b> )	8,0 %
Pan rallado [harina de <b>TRIGO</b> , agua, sal, levadura]	8,0 %
Encolante [agua, harina de arroz, almidón de maíz, espesante (E 466)]	8,0 %
Sal	2,0 %
Ajo	1,0 %
Perejil	1,0 %

### **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 y picado. Dosificación y preparación del resto de ingredientes. Amasado. Macerado en cámara frigorífica. Formado manual. Encolado y empanado. 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 40 g  
A granel (normalmente bajo pedido) realizándose ésta siempre en presencia del cliente final, en bandejas de poliexpan envasadas al vacío con 15 unidades y 600 g aproximadamente o envasadas en cajas de poliexpan higienizadas internamente con film plástico con 8 kg aproximadamente

<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 ELABORACIÓN PROPIA	página: 70 de 71

## 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

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

