

GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER	MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	revisión: 02
	FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS	fecha: 03/05/2023
	RELLENOS	página: 1 de 22

RELLENOS

GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER

GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER	MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	revisión: 02
	FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS	fecha: 03/05/2023
	RELLENOS	página: 2 de 22

SOLOMILLO DE CERDO RELLENO

DENOMINACIÓN DE VENTA

Solomillo de cerdo relleno
Solomillo de cerdo relleno congelado

CÓDIGO

624

CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN

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

COMPOSICIÓN

INGREDIENTE	CANTIDAD
Carne de cerdo (solomillo)	70,0 %
Carne de ternera	10,0 %
Jamón curado [jamón de cerdo, sal, conservadores (E 252, E 250), antioxidante (E 301), azúcar]	5,0 %
Preparado lácteo [queso (LECHE), grasa vegetal (palma, coco, girasol), almidón, PROTEÍNA DE LECHE , gelatina, sales de fundido (E 331, E 339, E 452), sal, estabilizante (E 407), conservador (E 202). Contiene lisozima de HUEVO]	5,0 %
Vino blanco (contiene SULFITOS)	5,0 %
Ajo	3,0 %
Perejil	2,0 %

PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE ELABORACIÓN

Recepción de materias primas y productos en el establecimiento. Almacenamiento refrigerado de las carnes en vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta o en cámara frigorífica del obrador. El jamón curado se mantiene en la dependencia de venta. El queso se mantiene en la vitrina frigorífica de la dependencia de venta. El resto de los ingredientes en el obrador. Extracción de las carnes de los equipos frigoríficos. Acondicionado de la carne de cerdo manualmente con cuchillo. Picado de la carne de cerdo y de ternera. Loncheado y picado del jamón y del queso. Relleno en el obrador del solomillo con los restantes ingredientes. Introducción en malla y colocación en bandejas plásticas, identificándolas con el lote. 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 y venta directa

PRESENTACIÓN

El peso aproximado de la unidad de venta es de 1 Kg
En film plástico envasado al vacío, realizándose este envasado en presencia del cliente

GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER	MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	revisión: 02
	FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS	fecha: 03/05/2023
	RELLENOS	página: 3 de 22

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 ≤ -18 °C

DESTINO FINAL PREVISTO

ALCANCE	Local, no se lleva a cabo distribución
CLIENTES DE DESTINO	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
POBLACIÓN DE DESTINO	Toda salvo personas alérgicas o intolerantes a alguno de sus ingredientes, ver apartado INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS
MODO DE EMPLEO	Consumo previo tratamiento térmico completo, debiéndose garantizar que se alcancen $+70$ °C en el centro del producto durante al menos 2 minutos
CONDICIONES DE USO	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
- 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 ⁽¹⁾	c ⁽²⁾	M	m
SEGURIDAD ALIMENTARIA				
<i>Salmonella</i>	5	0	No detectado ⁽³⁾ en 10 g	
HIGIENE DE LOS PROCESOS				
<i>Escherichia coli</i>	5	2	5000 ufc ⁽⁴⁾ /g	500 ufc ⁽⁴⁾ /g

⁽¹⁾ n = número de unidades que componen la muestra

⁽²⁾ c = número de muestras que dan valores entre m y M

GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER	MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	revisión: 02
	FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS	fecha: 03/05/2023
	RELLENOS	página: 5 de 22

POLLO RELLENO

DENOMINACIÓN DE VENTA

Pollo relleno con carne de cerdo y ternera

CÓDIGO

1628

CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN

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

COMPOSICIÓN

INGREDIENTE	CANTIDAD
Pollo	60,0 %
Carne de cerdo	10,0 %
Carne de ternera	10,0 %
Jamón curado [jamón de cerdo, sal, conservadores (E 252, E 250), antioxidante (E 301), azúcar]	5,0 %
Preparado lácteo [queso (LECHE), grasa vegetal (palma, coco, girasol), almidón, PROTEÍNA DE LECHE , gelatina, sales de fundido (E 331, E 339, E 452), sal, estabilizante (E 407), conservador (E 202). Contiene lisozima de HUEVO]	5,0 %
Vino blanco (contiene SULFITOS)	5,0 %
Ajo	3,0 %
Perejil	2,0 %

PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE ELABORACIÓN

Recepción de materias primas y productos en el establecimiento. Almacenamiento refrigerado de las carnes en vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta o en cámara frigorífica del obrador. El jamón curado se mantiene en la dependencia de venta. El queso se mantiene en la vitrina frigorífica de la dependencia de venta. El resto de los ingredientes en el obrador. Extracción del pollo del equipo frigorífico y acondicionamiento manualmente con cuchillo. Picado de la carne de cerdo y ternera. Loncheado y picado del jamón y del queso. Rellenado en el obrador con los restantes ingredientes y formado. Introducción en malla y colocación en bandejas plásticas, identificándolas con el lote. Traslado hasta la vitrina expositora frigorífica (producto refrigerado) o de los arcones congeladores (producto congelado) de la dependencia de venta y venta directa

PRESENTACIÓN

El peso aproximado de la unidad de venta es de 2 Kg

En film plástico envasado al vacío, realizándose este envasado en presencia del cliente

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

GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER	MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	revisión: 02
	FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS	fecha: 03/05/2023
	RELLENOS	página: 6 de 22

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

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

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

DESTINO FINAL PREVISTO

ALCANCE	Local, no se lleva a cabo distribución
CLIENTES DE DESTINO	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
POBLACIÓN DE DESTINO	Toda salvo personas alérgicas o intolerantes a alguno de sus ingredientes, ver apartado INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS
MODO DE EMPLEO	Consumo previo tratamiento térmico completo, debiéndose garantizar que se alcancen +70 °C en el centro del producto durante al menos 2 minutos
CONDICIONES DE USO	-

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 bajo las condiciones de conservación previstas

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 ⁽¹⁾	c ⁽²⁾	M	m
SEGURIDAD ALIMENTARIA				
<i>Salmonella</i>	5	0	No detectado ⁽³⁾ en 25 g	
HIGIENE DE LOS PROCESOS				
<i>Escherichia coli</i>	5	2	5000 ufc ⁽⁴⁾ /g	500 ufc ⁽⁴⁾ /g

⁽¹⁾ n = número de unidades que componen la muestra

⁽²⁾ c = número de muestras que dan valores entre m y M

⁽³⁾ En este caso m = M

⁽⁴⁾ ufc = unidades formadoras de colonias

GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER	MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	revisión: 02
	FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS	fecha: 03/05/2023
	RELLENOS	página: 8 de 22

PECHUGA DE POLLO RELLENA

DENOMINACIÓN DE VENTA

Pechuga de pollo rellena con carne de cerdo y ternera

CÓDIGO

206

CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN

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

COMPOSICIÓN

INGREDIENTE	CANTIDAD
Carne de pollo (pechuga)	60,0 %
Carne de cerdo	10,0 %
Carne de ternera	10,0 %
Jamón curado [jamón de cerdo, sal, conservadores (E 252, E 250), antioxidante (E 301), azúcar]	5,0 %
Preparado lácteo [queso (LECHE), grasa vegetal (palma, coco, girasol), almidón, PROTEÍNA DE LECHE , gelatina, sales de fundido (E 331, E 339, E 452), sal, estabilizante (E 407), conservador (E 202). Contiene lisozima de HUEVO]	5,0 %
Vino blanco (contiene SULFITOS)	5,0 %
Ajo	3,0 %
Perejil	2,0 %

PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE ELABORACIÓN

Recepción de materias primas y productos en el establecimiento. Almacenamiento refrigerado de las carnes en vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta o en cámara frigorífica del obrador. El jamón curado se mantiene en la dependencia de venta. El queso se mantiene en la vitrina frigorífica de la dependencia de venta. El resto de los ingredientes en el obrador. Extracción del pollo del equipo frigorífico y obtención de las pechugas manualmente con cuchillo. Picado de la carne de cerdo y ternera. Loncheado y picado del jamón y del queso. Rellenado en el obrador con los restantes ingredientes y formado. Introducción en malla y colocación en bandejas plásticas, identificándolas con el lote. Traslado hasta el compartimento específico de la vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta y venta directa

PRESENTACIÓN

El peso aproximado de la unidad de venta es de 500 g
En film plástico envasado al vacío, realizándose este envasado en presencia del cliente

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,

GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER	MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	revisión: 02
	FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS	fecha: 03/05/2023
	RELLENOS	página: 9 de 22

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

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

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

DESTINO FINAL PREVISTO

ALCANCE	Local, no se lleva a cabo distribución
CLIENTES DE DESTINO	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
POBLACIÓN DE DESTINO	Toda salvo personas alérgicas o intolerantes a alguno de sus ingredientes, ver apartado INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS
MODO DE EMPLEO	Consumo previo tratamiento térmico completo, debiéndose garantizar que se alcancen +70 °C en el centro del producto durante al menos 2 minutos
CONDICIONES DE USO	-

CARACTERÍSTICAS DEL NÚMERO DE LOTE

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

FECHA DE VIDA ÚTIL

6 días desde la fecha de fabricación

CATEGORIZACIÓN DEL PRODUCTO Y CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

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

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

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

⁽¹⁾ n = número de unidades que componen la muestra

⁽²⁾ c = número de muestras que dan valores entre m y M

⁽³⁾ En este caso m = M

⁽⁴⁾ ufc = unidades formadoras de colonias

GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER	MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	revisión: 02
	FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS	fecha: 03/05/2023
	RELLENOS	página: 10 de 22

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	

GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER	MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	revisión: 02
	FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS	fecha: 03/05/2023
	RELLENOS	página: 11 de 22

MUSLO DE POLLO RELLENO

DENOMINACIÓN DE VENTA

Muslo de pollo relleno con carne de cerdo y ternera
Muslo de pollo relleno con carne de cerdo y ternera congelado

Código

208

CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN

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

COMPOSICIÓN

INGREDIENTE	CANTIDAD
Carne de pollo (muslo)	60,0 %
Carne de cerdo	10,0 %
Carne de ternera	10,0 %
Jamón curado [jamón de cerdo, sal, conservadores (E 252, E 250), antioxidante (E 301), azúcar]	5,0 %
Preparado lácteo [queso (LECHE), grasa vegetal (palma, coco, girasol), almidón, PROTEÍNA DE LECHE , gelatina, sales de fundido (E 331, E 339, E 452), sal, estabilizante (E 407), conservador (E 202). Contiene lisozima de HUEVO]	5,0 %
Vino blanco (contiene SULFITOS)	5,0 %
Ajo	3,0 %
Perejil	2,0 %

PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE ELABORACIÓN

Recepción de materias primas y productos en el establecimiento. Almacenamiento refrigerado de las carnes en vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta o en cámara frigorífica del obrador. El jamón curado se mantiene en la dependencia de venta. El queso se mantiene en la vitrina frigorífica de la dependencia de venta. El resto de los ingredientes en el obrador. Extracción del pollo del equipo frigorífico y obtención de los muslos manualmente con cuchillo. Picado de la carne de cerdo y ternera. Loncheado y picado del jamón y del queso. Rellenado en el obrador con los restantes ingredientes y formado. Introducción en malla y colocación en bandejas plásticas, identificándolas con el lote. 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 y venta directa

PRESENTACIÓN

El peso aproximado de la unidad de venta es de 500 g
En film plástico envasado al vacío, realizándose este envasado en presencia del cliente

GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER	MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	revisión: 02
	FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS	fecha: 03/05/2023
	RELLENOS	página: 12 de 22

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 ≤ -18 °C

DESTINO FINAL PREVISTO

ALCANCE	Local, no se lleva a cabo distribución
CLIENTES DE DESTINO	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
POBLACIÓN DE DESTINO	Toda salvo personas alérgicas o intolerantes a alguno de sus ingredientes, ver apartado INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS
MODO DE EMPLEO	Consumo previo tratamiento térmico completo, debiéndose garantizar que se alcancen $+70$ °C en el centro del producto durante al menos 2 minutos
CONDICIONES DE USO	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
- 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 ⁽¹⁾	c ⁽²⁾	M	m
SEGURIDAD ALIMENTARIA				
<i>Salmonella</i>	5	0	No detectado ⁽³⁾ en 25 g	
HIGIENE DE LOS PROCESOS				
<i>Escherichia coli</i>	5	2	5000 ufc ⁽⁴⁾ /g	500 ufc ⁽⁴⁾ /g

⁽¹⁾ n = número de unidades que componen la muestra

⁽²⁾ c = número de muestras que dan valores entre m y M

GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER	MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	revisión: 02
	FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS	fecha: 03/05/2023
	RELLENOS	página: 14 de 22

ROLLO DE TERNERA RELLENO

DENOMINACIÓN DE VENTA

Rollo de ternera relleno con carne de cerdo
Rollo de ternera relleno con carne de cerdo congelado

CÓDIGO

209

CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN

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

COMPOSICIÓN

INGREDIENTE	CANTIDAD
Carne de ternera	70,0 %
Carne de cerdo	10,0 %
Jamón curado [jamón de cerdo, sal, conservadores (E 252, E 250), antioxidante (E 301), azúcar]	5,0 %
Preparado lácteo [queso (LECHE), grasa vegetal (palma, coco, girasol), almidón, PROTEÍNA DE LECHE , gelatina, sales de fundido (E 331, E 339, E 452), sal, estabilizante (E 407), conservador (E 202). Contiene lisozima de HUEVO]	5,0 %
Vino blanco (contiene SULFITOS)	5,0 %
Ajo	3,0 %
Perejil	2,0 %

PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE ELABORACIÓN

Recepción de materias primas y productos en el establecimiento. Almacenamiento refrigerado de las carnes en vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta o en cámara frigorífica del obrador. El jamón curado se mantiene en la dependencia de venta. El queso se mantiene en la vitrina frigorífica de la dependencia de venta. El resto de los ingredientes en el obrador. Extracción de las carnes de los equipos frigoríficos. Acondicionado de la carne de ternera manualmente con cuchillo. Picado de la carne de cerdo. Loncheado y picado del jamón y del queso. Relleno en el obrador con los restantes ingredientes. Introducción en malla y colocación en bandejas plásticas, identificándolas con el lote. 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 y venta directa

PRESENTACIÓN

El peso aproximado de la unidad de venta es de 1,5 Kg
En film plástico envasado al vacío, realizándose este envasado en presencia del cliente

GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER	MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	revisión: 02
	FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS	fecha: 03/05/2023
	RELLENOS	página: 15 de 22

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 ≤ -18 °C

DESTINO FINAL PREVISTO

ALCANCE	Local, no se lleva a cabo distribución
CLIENTES DE DESTINO	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
POBLACIÓN DE DESTINO	Toda salvo personas alérgicas o intolerantes a alguno de sus ingredientes, ver apartado INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS
MODO DE EMPLEO	Consumo previo tratamiento térmico completo, debiéndose garantizar que se alcancen $+70$ °C en el centro del producto durante al menos 2 minutos
CONDICIONES DE USO	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
- 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 ⁽¹⁾	c ⁽²⁾	M	m
SEGURIDAD ALIMENTARIA				
<i>Salmonella</i>	5	0	No detectado ⁽³⁾ en 10 g	
HIGIENE DE LOS PROCESOS				
<i>Escherichia coli</i>	5	2	5000 ufc ⁽⁴⁾ /g	500 ufc ⁽⁴⁾ /g

⁽¹⁾ n = número de unidades que componen la muestra

⁽²⁾ c = número de muestras que dan valores entre m y M

GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER	MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	revisión: 02
	FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS	fecha: 03/05/2023
	RELLENOS	página: 17 de 22

SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO RELLENO

DENOMINACIÓN DE VENTA

Solomillo de cerdo ibérico relleno con carne de ternera
Solomillo de cerdo ibérico relleno con carne de ternera congelado

CÓDIGO

210

CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN

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

COMPOSICIÓN

INGREDIENTE	CANTIDAD
Carne de cerdo ibérico (solomillo)	70,0 %
Carne de ternera	10,0 %
Jamón curado [jamón de cerdo, sal, conservadores (E 252, E 250), antioxidante (E 301), azúcar]	5,0 %
Preparado lácteo [queso (LECHE), grasa vegetal (palma, coco, girasol), almidón, PROTEÍNA DE LECHE , gelatina, sales de fundido (E 331, E 339, E 452), sal, estabilizante (E 407), conservador (E 202). Contiene lisozima de HUEVO]	5,0 %
Vino blanco (contiene SULFITOS)	5,0 %
Ajo	3,0 %
Perejil	2,0 %

PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE ELABORACIÓN

Recepción de materias primas y productos en el establecimiento. Almacenamiento refrigerado de las carnes en vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta o en cámara frigorífica del obrador. El jamón curado se mantiene en la dependencia de venta. El queso se mantiene en la vitrina frigorífica de la dependencia de venta. El resto de los ingredientes en el obrador. Extracción de las carnes de los equipos frigoríficos. Acondicionado de la carne de cerdo manualmente con cuchillo. Picado de la carne de cerdo y de ternera. Loncheado y picado del jamón y del queso. Relleno en el obrador del solomillo con los restantes ingredientes. Introducción en malla y colocación en bandejas plásticas, identificándolas con el lote. 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 y venta directa

PRESENTACIÓN

El peso aproximado de la unidad de venta es de 1 Kg
En film plástico envasado al vacío, realizándose este envasado en presencia del cliente

GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER	MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	revisión: 02
	FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS	fecha: 03/05/2023
	RELLENOS	página: 18 de 22

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 ≤ -18 °C

DESTINO FINAL PREVISTO

ALCANCE	Local, no se lleva a cabo distribución
CLIENTES DE DESTINO	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
POBLACIÓN DE DESTINO	Toda salvo personas alérgicas o intolerantes a alguno de sus ingredientes, ver apartado INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS
MODO DE EMPLEO	Consumo previo tratamiento térmico completo, debiéndose garantizar que se alcancen $+70$ °C en el centro del producto durante al menos 2 minutos
CONDICIONES DE USO	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
- 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 ⁽¹⁾	c ⁽²⁾	M	m
SEGURIDAD ALIMENTARIA				
<i>Salmonella</i>	5	0	No detectado ⁽³⁾ en 10 g	
HIGIENE DE LOS PROCESOS				
<i>Escherichia coli</i>	5	2	5000 ufc ⁽⁴⁾ /g	500 ufc ⁽⁴⁾ /g

⁽¹⁾ n = número de unidades que componen la muestra

⁽²⁾ c = número de muestras que dan valores entre m y M

GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER	MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	revisión: 02
	FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS	fecha: 03/05/2023
	RELLENOS	página: 20 de 22

LOMO DE CERDO RELLENO

DENOMINACIÓN DE VENTA

Lomo de cerdo relleno con carne de ternera
Lomo de cerdo relleno con carne de ternera congelado

CÓDIGO

211

CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN

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

COMPOSICIÓN

INGREDIENTE	CANTIDAD
Lomo de cerdo	70,0 %
Carne de ternera	10,0 %
Jamón curado [jamón de cerdo, sal, conservadores (E 252, E 250), antioxidante (E 301), azúcar]	5,0 %
Preparado lácteo [queso (LECHE), grasa vegetal (palma, coco, girasol), almidón, PROTEÍNA DE LECHE , gelatina, sales de fundido (E 331, E 339, E 452), sal, estabilizante (E 407), conservador (E 202). Contiene lisozima de HUEVO]	5,0 %
Vino blanco (contiene SULFITOS)	5,0 %
Ajo	3,0 %
Perejil	2,0 %

PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE ELABORACIÓN

Recepción de materias primas y productos en el establecimiento. Almacenamiento refrigerado de las carnes en vitrina expositora frigorífica de la dependencia de venta o en cámara frigorífica del obrador. El jamón curado se mantiene en la dependencia de venta. El queso se mantiene en la vitrina frigorífica de la dependencia de venta. El resto de los ingredientes en el obrador. Extracción de las carnes de los equipos frigoríficos. Acondicionado del lomo manualmente con cuchillo. Picado de la carne de cerdo y de ternera. Loncheado y picado del jamón y del queso. Relleno en el obrador del lomo con los restantes ingredientes. Introducción en malla y colocación en bandejas plásticas, identificándolas con el lote. 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 y venta directa

PRESENTACIÓN

El peso aproximado de la unidad de venta es de 1,5 kg
En film plástico envasado al vacío, realizándose este envasado en presencia del cliente

GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER	MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	revisión: 02
	FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS	fecha: 03/05/2023
	RELLENOS	página: 21 de 22

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 ≤ -18 °C

DESTINO FINAL PREVISTO

ALCANCE	Local, no se lleva a cabo distribución
CLIENTES DE DESTINO	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
POBLACIÓN DE DESTINO	Toda salvo personas alérgicas o intolerantes a alguno de sus ingredientes, ver apartado INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS
MODO DE EMPLEO	Consumo previo tratamiento térmico completo, debiéndose garantizar que se alcancen $+70$ °C en el centro del producto durante al menos 2 minutos
CONDICIONES DE USO	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
- 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 ⁽¹⁾	c ⁽²⁾	M	m
SEGURIDAD ALIMENTARIA				
<i>Salmonella</i>	5	0	No detectado ⁽³⁾ en 10 g	
HIGIENE DE LOS PROCESOS				
<i>Escherichia coli</i>	5	2	5000 ufc ⁽⁴⁾ /g	500 ufc ⁽⁴⁾ /g

⁽¹⁾ n = número de unidades que componen la muestra

⁽²⁾ c = número de muestras que dan valores entre m y M

