

<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
	SIN ALÉRGENOS	página: 1 de 28

**SIN ALÉRGENOS**

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
	SIN ALÉRGENOS	página: 2 de 28

## **ALBÓNDIGA DE POLLO SIN GLUTEN**

### **DENOMINACIÓN DE VENTA**

Albóndiga de pollo sin gluten  
Albóndiga de pollo sin gluten congelada

### **CÓDIGO**

1986

### **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	60,0 %
Jamón curado [jamón de cerdo, sal, azúcar, corrector de acidez (E 316), conservadores (E 250, E 252)]	10,0 %
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 los ingredientes en el obrador. Extracción de la carne del equipo frigorífico correspondiente, traslado al obrador. Picado de la carne y del jamón curado. 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 individual es de 40 g aproximadamente  
A granel (normalmente bajo pedido) realizándose ésta siempre en presencia del cliente final, en bandejas de polixpan envasadas al vacío con 12 unidades y 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
	SIN ALÉRGENOS	página: 3 de 28

## 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

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
	SIN ALÉRGENOS	página: 5 de 28

## **SANJACOBO DE LOMO DE CERDO SIN GLUTEN**

### **DENOMINACIÓN DE VENTA**

Sanjaco de lomo de cerdo sin gluten  
Sanjaco de lomo de cerdo sin gluten congelado

### **CÓDIGO**

1949

### **CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN**

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

### **COMPOSICIÓN**

<b>INGREDIENTE</b>	<b>CANTIDAD</b>
Lomo de cerdo	70,0 %
Jamón 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 blanco sin gluten [almidón de maíz, harina fina de arroz, harina fina de maíz amarillo, azúcar, sal, levadura, estabilizante (E 415), conservador (E 300)]	7,0 %
Queso mezcla sin lactosa [ <b>LECHE</b> pasteurizada de vaca (mín. 75%) sin lactosa, oveja (mín. 5%) y cabra (mín. 5%), sal, fermentos lácticos, cuajo, cloruro cálcico, conservador: lisozima (derivado del <b>HUEVO</b> )]	5,0 %

### **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 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 650 g aproximadamente o 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

<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
	SIN ALÉRGENOS	página: 6 de 28

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

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

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

### DESTINO FINAL PREVISTO

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

### CARACTERÍSTICAS DEL NÚMERO DE LOTE

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

### FECHA DE VIDA ÚTIL

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

### CATEGORIZACIÓN DEL PRODUCTO Y CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

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

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

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

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

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

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

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

<b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b>	MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	revisión: 02
	FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS	fecha: 03/05/2023
	SIN ALÉRGENOS	página: 7 de 28

### 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
	SIN ALÉRGENOS	página: 8 de 28

## **LAGRIMITAS DE POLLO EMPANADAS SIN GLUTEN**

### **DENOMINACIÓN DE VENTA**

Lagrimitas de pollo empanadas sin gluten  
Lagrimitas de pollo empanadas sin gluten congeladas

### **CÓDIGO**

1825

### **CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN**

Derivado cárnico no sometido a tratamiento elaborado a partir de carne 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	77,0 %
Encolante [agua, harina de arroz, almidón de maíz, espesante (E 466)]	8,0 %
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)]	7,0 %
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 y troceado de las mismas. 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 es de 10 g  
A granel (normalmente bajo pedido) realizándose ésta siempre en presencia del cliente final o en bandejas de polixpan retractiladas con 500 g aproximadamente

### **INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR**

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

<b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b>	MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	revisión: 02
	FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS	fecha: 03/05/2023
	SIN ALÉRGENOS	página: 9 de 28

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
	SIN ALÉRGENOS	página: 10 de 28

### 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
	SIN ALÉRGENOS	página: 11 de 28

## PECHUGA DE POLLO EMPANADA SIN GLUTEN

### DENOMINACIÓN DE VENTA

Pechuga de pollo empanada sin gluten  
Pechuga de pollo empanada sin gluten congelada

### CÓDIGO

1890

### CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN

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

### COMPOSICIÓN

INGREDIENTE	CANTIDAD
Carne de pollo (pechuga)	77,0 %
Encolante [agua, harina de arroz, almidón de maíz, espesante (E 466)]	8,0 %
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)]	7,0 %
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 y troceado de las mismas. 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 es de 180 g  
A granel (normalmente bajo pedido) realizándose ésta siempre en presencia del cliente final, en bandejas de polixpan envasadas al vacío con 550 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

<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
	SIN ALÉRGENOS	página: 12 de 28

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

<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
	SIN ALÉRGENOS	página: 13 de 28

### 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
	SIN ALÉRGENOS	página: 14 de 28

## **FLAMENQUÍN DE LOMO DE CERDO SIN GLUTEN**

### **DENOMINACIÓN DE VENTA**

Flamenquín de lomo de cerdo sin gluten  
Flamenquín de lomo de cerdo sin gluten congelado

### **CÓDIGO**

1955

### **CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN**

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

### **COMPOSICIÓN**

<b>INGREDIENTE</b>	<b>CANTIDAD</b>
Lomo de cerdo	75,0 %
Jamón curado [jamón de cerdo, sal, azúcar, corrector de acidez (E 316), conservadores (E 250, E 252)]	10,0 %
Encolante [agua, harina de arroz, almidón de maíz, espesante (E 466)]	8,0 %
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)]	7,0 %

### **PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE ELABORACIÓN**

Recepción de materias primas y productos en el establecimiento. Almacenamiento refrigerado del lomo de cerdo y del jamón curado 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 lomo del equipo frigorífico, traslado al obrador y obtención de filetes manualmente con cuchillo. Loncheado y troceado 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. Envasado y congelación en equipo congelador del obrador (opcional). Traslado hasta la vitrina expositora frigorífica (producto refrigerado) y envasado ante el cliente o traslado hasta el arcón congelador expositor (producto congelado) de la dependencia de venta. Venta directa en ambos casos

### **PRESENTACIÓN**

El peso aproximado individual es de 180 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, 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
	SIN ALÉRGENOS	página: 15 de 28

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
	SIN ALÉRGENOS	página: 16 de 28

### 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
	SIN ALÉRGENOS	página: 17 de 28

## **SANJACOBO DE POLLO SIN GLUTEN**

### **DENOMINACIÓN DE VENTA**

Sanjacobos de pollo sin gluten  
Sanjacobos de pollo sin gluten congelado

### **CÓDIGO**

191

### **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 blanco sin gluten [almidón de maíz, harina fina de arroz, harina fina de maíz amarillo, azúcar, sal, levadura, estabilizante (E 415), conservador (E 300)]	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 los 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 individual 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 con el *Reglamento (UE) N° 1169/2011* y al *Real Decreto 126/2015*, la información del producto está expuesta en un cartel próximo al producto donde está

<b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b>	MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	revisión: 02
	FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS	fecha: 03/05/2023
	SIN ALÉRGENOS	página: 18 de 28

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

<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
	SIN ALÉRGENOS	página: 19 de 28

### 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
	SIN ALÉRGENOS	página: 20 de 28

## **FLAMENQUÍN DE POLLO SIN GLUTEN**

### **DENOMINACIÓN DE VENTA**

Flamenquín de pollo sin gluten  
Flamenquín de pollo sin gluten congelado

### **CÓDIGO**

1985

### **CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN LA LEGISLACIÓN VIGENTE**

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

### **COMPOSICIÓN**

<b>INGREDIENTE</b>	<b>CANTIDAD</b>
Pechuga de pollo	75,0 %
Jamón curado [jamón de cerdo, sal, azúcar, corrector de acidez (E 316), conservadores (E 250, E 252)]	10,0 %
Encolante [agua, harina de arroz, almidón de maíz, espesante (E 466)]	8,0 %
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)]	7,0 %

### **PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE ELABORACIÓN**

Recepción de materias primas y productos en el establecimiento. Almacenamiento refrigerado del pollo y del jamón curado 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, traslado al obrador y obtención de las pechugas manualmente con cuchillo. Loncheado y troceado 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. Envasado y congelación en equipo congelador del obrador (opcional). Traslado hasta la vitrina expositora frigorífica (producto refrigerado) y envasado ante el cliente o traslado hasta el arcón congelador expositor (producto congelado) de la dependencia de venta. Venta directa en ambos casos

### **PRESENTACIÓN**

El peso aproximado de la unidad de venta es de 160 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
	SIN ALÉRGENOS	página: 21 de 28

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
	SIN ALÉRGENOS	página: 22 de 28

### 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
	SIN ALÉRGENOS	página: 23 de 28

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

### **DENOMINACIÓN DE VENTA**

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

### **CÓDIGO**

1626

### **CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN**

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

### **COMPOSICIÓN**

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

### **PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE ELABORACIÓN**

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

### **PRESENTACIÓN**

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

### **INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR**

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

<b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b>	MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	revisión: 02
	FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS	fecha: 03/05/2023
	SIN ALÉRGENOS	página: 24 de 28

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
	SIN ALÉRGENOS	página: 25 de 28

### 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
	SIN ALÉRGENOS	página: 26 de 28

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

### **DENOMINACIÓN DE VENTA**

Salchicha fresca de pollo sin gluten

### **CÓDIGO**

1900

### **CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN**

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

### **COMPOSICIÓN**

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

### **PROCEDIMIENTO NORMALIZADO DE ELABORACIÓN**

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

### **PRESENTACIÓN**

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

### **INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR**

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

<b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b>	MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	revisión: 02
	FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS	fecha: 03/05/2023
	SIN ALÉRGENOS	página: 27 de 28

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

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

### DESTINO FINAL PREVISTO

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

### CARACTERÍSTICAS DEL NÚMERO DE LOTE

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

### FECHA DE VIDA ÚTIL

6 días desde la fecha de fabricación

### CATEGORIZACIÓN DEL PRODUCTO Y CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

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

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

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

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

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

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

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

<b>GALERÍA DE ALIMENTACIÓN EL SÚPER</b>	MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	revisión: 02
	FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS	fecha: 03/05/2023
	SIN ALÉRGENOS	página: 28 de 28

### 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	