



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO



Rev. 22. DO-13-6

|                                      |   |                              |
|--------------------------------------|---|------------------------------|
| Denominación comercial del producto: | Callos de Ternera guisados  |                              |
| Clasificación del producto:          | Producto cárnico sometido a tratamiento térmico.  |                              |
| Marcas comerciales:                  | Royal Chef  |                              |
| INGREDIENTES                         | <p>Callo natural (45,8%), agua, chorizo (magro y panceta de cerdo, pimentón, sal, especias, envoltura de colágeno), gelatina, almidón de patata, sal, cebolla en polvo, pimentón, almidón, extractos de especias, especias, conservador (acetatos de sodio), ajo en polvo, emulsionante (mono y diglicéridos de los ácidos grasos), aromas, potenciador del sabor (glutamato monosódico), maltodextrina, fibra vegetal, antioxidante (ascorbato de sodio), conservadores (ácido láctico, nitrito de sodio), hortalizas y verduras deshidratadas (cebolla, zanahoria, puerro), aroma de humo, hierbas aromáticas.</p>  |                              |
| Descripción del procesado:           | <p>RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: se reciben los callos de ternera semicocidos congelados y el chorizo a una temperatura límite de -18°C, el resto de ingredientes son productos no perecederos.</p> <p>ALMACENAMIENTO DE LAS MATERIAS PRIMAS: El almacenamiento de las mismas se realiza en la cámara de congelación a una (temperatura menor o igual de -18°C), en el caso de los callos y el chorizo, y en los almacenes de materias primas no perecederas el resto de ingredientes.</p> <p>DESCONGELACIÓN DEL CALLO: El Callo de ternera se somete a una descongelación en refrigeración, no es necesaria una descongelación total del mismo.</p> <p>ACONDICIONAMIENTO DE LAS MATERIAS PRIMAS: Se realiza el corte de los callos en la sala de preparación de materias primas. Las materias primas no perecederas se pesan en la sala de especias ajustándose al parte de producción, mezclándose los distintos ingredientes.</p> <p>COCCIÓN: En esta fase se le da tratamiento térmico al producto para que adquiera la consistencia deseada, este tratamiento variará en función de las características del callo.</p> <p>PREPARACIÓN DE LA SALSA: Una vez cocido el callo, en el líquido de cocción se añaden los ingredientes no perecederos y se mezclan con la carne y el chorizo en carros de acero inoxidable.</p> <p>ENFRIAMIENTO: Los callos guisados se introducen en moldes, que son colocados en carros y se trasladan al abatidor.</p> <p>ENVASADO: El Callo de ternera guisado se pesa y pasa a la máquina termoformadora donde es envasado al vacío.</p> <p>ALMACENAMIENTO: Los envases son colocados en cajas identificados con el número de lote y trasladados a la cámara de refrigeración. Posteriormente son etiquetadas e introducidas en cajas perfectamente identificadas y trasladadas a la cámara de producto terminado.</p> <p>DETECTOR DE METALES: los envases son pasados por el detector de metales durante la preparación de los pedidos. Esta fase se realiza en la sala de preparación de pedidos.</p> <p>DISTRIBUCIÓN: Se realiza por empresa de transporte refrigerado.</p> |                              |
| Características Físico-Químicas      | <p>pH&gt;4,5<br/>         Aw&gt; 0,90<br/>         Nitratos max: 150ppm<br/>         Nitritos máx:150 ppm<br/>         Melamina: <i>Contenido Máximo 2,5 mg/Kg</i></p>  |                              |
| Características microbiológicas:     | <i>Salmonella</i>   | No detectado/25 g (n=5; c=0) |
| Características organolépticas:      | <p>Sabor característico del producto<br/>         Sin sabores, olores ni colores anómalos</p>   |                              |
| Condiciones de almacenamiento:       | ≤ 4° C  |                              |
| Condiciones de transporte:           | Refrigerado   |                              |
| Destino final previsto:              | <p>Toda la población en general, excepto personas alérgicas y/o intolerantes a alguno de los ingredientes.<br/>         Apto para celíacos.</p>   |                              |



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO



Rev. 22. DO-13-6

|   | ¿CONTIENE EL PRODUCTO?   |                 | Posibles trazas |  |
|---|--|-----------------|-----------------|--|
|   | SI   | NO              |                 |  |
| Declaración de Alérgenos  | Leche y derivados, incluidos la lactosa  |                 | X               |  |
|   | Huevo y productos a base de huevos   |                 | X               |  |
|   | Cereales que contienen gluten(y/o variedades híbridas)   | Trigo           | X               |  |
|   |  | Cebada          | X               |  |
|   |  | Centeno         | X               |  |
|   |  | Avena           | X               |  |
|   |  | Espelta         | X               |  |
|   |  | Kamut           | X               |  |
|   |  | Derivados       | X               |  |
|   | Cacahuets y productos a base de cacahuets  |                 | X               |  |
|   | Frutos de cáscara  | Almendra        | X               |  |
|   |  | Avellana        | X               |  |
|   |  | Nuez            | X               |  |
|   |  | Anacardo        | X               |  |
|   |  | Pacana          | X               |  |
|   |  | Nuez del Brasil | X               |  |
|   |  | Pistacho        | X               |  |
|   |  | Macadamia       | X               |  |
|   |  | Derivados       | X               |  |
|   | Crustáceos y productos a base de crustáceos  |                 | X               |  |
|   | Pescado y productos a base de pescado  |                 | X               |  |
|   | Soja y productos a base de soja  |                 | X               |  |
| Apio y productos derivados  |  | X               |                 |  |
| Mostaza y productos derivados   |  | X               |                 |  |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo   |  | X               |                 |  |
| Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg ó 10mg/l expresados como SO <sub>2</sub> |  | X               |                 |  |
| Altramuces y productos a base de altramuces   |  | X               |                 |  |
| Moluscos y productos a base de moluscos   |  | X               |                 |  |
| OGM   | Ausencia   |                 |                 |  |
| Residuos Contaminantes  | Las materias primas están garantizadas a nivel de seguridad alimentaria y cumplen con la legislación vigente y aplicable en cuanto a residuos contaminantes.   |                 |                 |  |
| Loteado:  | Loteado: XXXN, donde XXX= día del año juliano y N= nº pasterización.   |                 |                 |  |
| Tiempo vida útil:   | 3 meses  |                 |                 |  |
| Nº Registro Sanitario:  | <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; display: inline-block;">           ES<br/>26.11566/CR<br/>C.E.         </div>   |                 |                 |  |
| Normas de referencia:   | <p><b>Reglamento 852/2004</b>, de 29 Abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios.</p> <p><b>Reglamento 853/2004</b>, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.</p> <p><b>Reglamento (CE) 2073/2005</b>, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, publicado en el DOCE L 338 de 22.12.2005 y sus modificaciones posteriores (REGLAMENTO (CE) Nº 1441/2007 y Reglamento CE 229/2019).</p> <p><b>Reglamento (UE) Nº 828/2014</b> DE LA COMISION de 30 de Julio de 2014 relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.</p> <p>Real Decreto 191/2011 de 18 de febrero sobre el registro general de empresas alimentarias y alimentos.</p> <p><b>Reglamento (CE) no 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008</b>, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios.</p> <p><b>Reglamento (CE) nº 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008</b>, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos y por el que se modifican el Reglamento (CEE) nº 1601/91 del Consejo, los Reglamentos (CE) nº 2232/96 y (CE) nº</p> |                 |                 |  |






## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO



Rev. 22. DO-13-6

|                               | <p>110/2008 y la Directiva 2000/13/CE.</p> <p><b>Real Decreto 1945/1983, de 22 de Junio de 1983</b>, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria. (B.O.E. 15.07.1983).</p> <p><b>Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023</b> relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006.</p> <p><b>Reglamento (UE) nº 594/2012 de la Comisión, de 5 de julio de 2012</b>, por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, en lo concerniente a los contenidos máximos de los contaminantes ocratoxina A, PCBs no similares a las dioxinas y melamina en los productos alimenticios.</p> <p><b>Reglamento (UE) Nº 1169/2011</b> del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) Nº 1924/2006 y (CE) Nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) Nº 608/2004 de la Comisión Texto pertinente a efectos del EEE.</p> <p><b>Real Decreto 140/2003, de 7 de Febrero de 2003</b>, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano (B.O.E. 21.02.2003)</p> <p><b>Reglamento (CE) Nº 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008</b>, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios (aplicable en función del Reglamento 1333/2008).</p> <p><b>Reglamento (UE) Nº 234/2011 de la Comisión, de 10 de marzo de 2011</b>, de ejecución del Reglamento (CE) nº 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios.</p> <p><b>Reglamento (UE) 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011</b>, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.</p> <p><b>Reglamento (UE) 2017/752 de la Comisión, de 28 de abril de 2017</b>, por el que se modifica y corrige el Reglamento (UE) Nº 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.</p> |                             |       |                       |     |                         |    |            |     |                               |     |                         |     |                              |   |               |    |         |     |  |
|-------------------------------|--|-----------------------------|-------|-----------------------|-----|-------------------------|----|------------|-----|-------------------------------|-----|-------------------------|-----|------------------------------|---|---------------|----|---------|-----|--|
| Información Nutricional       | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Información Nutricional por</th> <th style="text-align: left;">100 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético (Kj)</td> <td style="text-align: center;">366</td> </tr> <tr> <td>Valor energético (kcal)</td> <td style="text-align: center;">87</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td style="text-align: center;">2.7</td> </tr> <tr> <td>- de las cuales Saturadas (g)</td> <td style="text-align: center;">1.3</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono (g)</td> <td style="text-align: center;">2.3</td> </tr> <tr> <td>- de los cuales Azúcares (g)</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td style="text-align: center;">13</td> </tr> <tr> <td>Sal (g)</td> <td style="text-align: center;">1.6</td> </tr> </tbody> </table>   | Información Nutricional por | 100 g | Valor energético (Kj) | 366 | Valor energético (kcal) | 87 | Grasas (g) | 2.7 | - de las cuales Saturadas (g) | 1.3 | Hidratos de Carbono (g) | 2.3 | - de los cuales Azúcares (g) | 0 | Proteínas (g) | 13 | Sal (g) | 1.6 |  |
| Información Nutricional por   | 100 g  |                             |       |                       |     |                         |    |            |     |                               |     |                         |     |                              |   |               |    |         |     |  |
| Valor energético (Kj)         | 366  |                             |       |                       |     |                         |    |            |     |                               |     |                         |     |                              |   |               |    |         |     |  |
| Valor energético (kcal)       | 87   |                             |       |                       |     |                         |    |            |     |                               |     |                         |     |                              |   |               |    |         |     |  |
| Grasas (g)                    | 2.7  |                             |       |                       |     |                         |    |            |     |                               |     |                         |     |                              |   |               |    |         |     |  |
| - de las cuales Saturadas (g) | 1.3  |                             |       |                       |     |                         |    |            |     |                               |     |                         |     |                              |   |               |    |         |     |  |
| Hidratos de Carbono (g)       | 2.3  |                             |       |                       |     |                         |    |            |     |                               |     |                         |     |                              |   |               |    |         |     |  |
| - de los cuales Azúcares (g)  | 0  |                             |       |                       |     |                         |    |            |     |                               |     |                         |     |                              |   |               |    |         |     |  |
| Proteínas (g)                 | 13   |                             |       |                       |     |                         |    |            |     |                               |     |                         |     |                              |   |               |    |         |     |  |
| Sal (g)                       | 1.6  |                             |       |                       |     |                         |    |            |     |                               |     |                         |     |                              |   |               |    |         |     |  |
| Consejos de preparación       | <p><b>COCINAR COMPLETAMENTE.</b></p> <p>MICROONDAS: Sacar el producto del envase y calentar a potencia máxima durante 8 minutos, dejar reposar durante 30 segundos y consumir.</p>   |                             |       |                       |     |                         |    |            |     |                               |     |                         |     |                              |   |               |    |         |     |  |

|                                  |   |                 |               |  |       |            |               |               |               |         |             |             |             |           |       |        |         |                 |   |   |   |              |    |    |   |               |    |    |    |               |     |     |    |            |        |        |        |            |        |        |        |           |        |        |        |
|----------------------------------|---|-----------------|---------------|--|-------|------------|---------------|---------------|---------------|---------|-------------|-------------|-------------|-----------|-------|--------|---------|-----------------|---|---|---|--------------|----|----|---|---------------|----|----|----|---------------|-----|-----|----|------------|--------|--------|--------|------------|--------|--------|--------|-----------|--------|--------|--------|
|                                  | <p>SARTÉN: Sacar el producto del envase y cocinar a fuego medio removiendo durante 7 minutos.</p> <p>En formato de kilo y 2,5 kg, sacar el contenido de una ración, max. 500g.</p> <p>Una vez abierto el envase, conservar refrigerado y consumir antes de 48 horas.</p>  |                 |               |  |       |            |               |               |               |         |             |             |             |           |       |        |         |                 |   |   |   |              |    |    |   |               |    |    |    |               |     |     |    |            |        |        |        |            |        |        |        |           |        |        |        |
| <p>Datos logísticos</p>          | <table border="1"> <tr> <td>Código artículo</td> <td>52301</td> <td></td> <td>52300</td> </tr> <tr> <td>Código EAN</td> <td>8436038052001</td> <td>8436038052858</td> <td>8436038052018</td> </tr> <tr> <td>Formato</td> <td>Bolsa Vacío</td> <td>Bolsa vacío</td> <td>Bolsa Vacío</td> </tr> <tr> <td>Peso Neto</td> <td>500 g</td> <td>1000 g</td> <td>2.500 g</td> </tr> <tr> <td>Unidades / Caja</td> <td>8</td> <td>4</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Base / Palet</td> <td>16</td> <td>16</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Capas / Palet</td> <td>10</td> <td>10</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Cajas / Palet</td> <td>160</td> <td>160</td> <td>80</td> </tr> <tr> <td>Largo Caja</td> <td>270 mm</td> <td>270 mm</td> <td>335 mm</td> </tr> <tr> <td>Ancho Caja</td> <td>180 mm</td> <td>180 mm</td> <td>260 mm</td> </tr> <tr> <td>Alto Caja</td> <td>120 mm</td> <td>120 mm</td> <td>117 mm</td> </tr> </table> | Código artículo | 52301         |  | 52300 | Código EAN | 8436038052001 | 8436038052858 | 8436038052018 | Formato | Bolsa Vacío | Bolsa vacío | Bolsa Vacío | Peso Neto | 500 g | 1000 g | 2.500 g | Unidades / Caja | 8 | 4 | 4 | Base / Palet | 16 | 16 | 8 | Capas / Palet | 10 | 10 | 10 | Cajas / Palet | 160 | 160 | 80 | Largo Caja | 270 mm | 270 mm | 335 mm | Ancho Caja | 180 mm | 180 mm | 260 mm | Alto Caja | 120 mm | 120 mm | 117 mm |
| Código artículo                  | 52301   |                 | 52300         |  |       |            |               |               |               |         |             |             |             |           |       |        |         |                 |   |   |   |              |    |    |   |               |    |    |    |               |     |     |    |            |        |        |        |            |        |        |        |           |        |        |        |
| Código EAN                       | 8436038052001   | 8436038052858   | 8436038052018 |  |       |            |               |               |               |         |             |             |             |           |       |        |         |                 |   |   |   |              |    |    |   |               |    |    |    |               |     |     |    |            |        |        |        |            |        |        |        |           |        |        |        |
| Formato                          | Bolsa Vacío   | Bolsa vacío     | Bolsa Vacío   |  |       |            |               |               |               |         |             |             |             |           |       |        |         |                 |   |   |   |              |    |    |   |               |    |    |    |               |     |     |    |            |        |        |        |            |        |        |        |           |        |        |        |
| Peso Neto                        | 500 g   | 1000 g          | 2.500 g       |  |       |            |               |               |               |         |             |             |             |           |       |        |         |                 |   |   |   |              |    |    |   |               |    |    |    |               |     |     |    |            |        |        |        |            |        |        |        |           |        |        |        |
| Unidades / Caja                  | 8   | 4               | 4             |  |       |            |               |               |               |         |             |             |             |           |       |        |         |                 |   |   |   |              |    |    |   |               |    |    |    |               |     |     |    |            |        |        |        |            |        |        |        |           |        |        |        |
| Base / Palet                     | 16  | 16              | 8             |  |       |            |               |               |               |         |             |             |             |           |       |        |         |                 |   |   |   |              |    |    |   |               |    |    |    |               |     |     |    |            |        |        |        |            |        |        |        |           |        |        |        |
| Capas / Palet                    | 10  | 10              | 10            |  |       |            |               |               |               |         |             |             |             |           |       |        |         |                 |   |   |   |              |    |    |   |               |    |    |    |               |     |     |    |            |        |        |        |            |        |        |        |           |        |        |        |
| Cajas / Palet                    | 160   | 160             | 80            |  |       |            |               |               |               |         |             |             |             |           |       |        |         |                 |   |   |   |              |    |    |   |               |    |    |    |               |     |     |    |            |        |        |        |            |        |        |        |           |        |        |        |
| Largo Caja                       | 270 mm  | 270 mm          | 335 mm        |  |       |            |               |               |               |         |             |             |             |           |       |        |         |                 |   |   |   |              |    |    |   |               |    |    |    |               |     |     |    |            |        |        |        |            |        |        |        |           |        |        |        |
| Ancho Caja                       | 180 mm  | 180 mm          | 260 mm        |  |       |            |               |               |               |         |             |             |             |           |       |        |         |                 |   |   |   |              |    |    |   |               |    |    |    |               |     |     |    |            |        |        |        |            |        |        |        |           |        |        |        |
| Alto Caja                        | 120 mm  | 120 mm          | 117 mm        |  |       |            |               |               |               |         |             |             |             |           |       |        |         |                 |   |   |   |              |    |    |   |               |    |    |    |               |     |     |    |            |        |        |        |            |        |        |        |           |        |        |        |
| <p>Presentación del Producto</p> |    |                 |               |  |       |            |               |               |               |         |             |             |             |           |       |        |         |                 |   |   |   |              |    |    |   |               |    |    |    |               |     |     |    |            |        |        |        |            |        |        |        |           |        |        |        |

|   |   |
|---|---|
| <p>Responsable de Calidad:</p>  <p>Fdo.: Maria del Mar Bárcenas Bellón</p> | <p>Revisado por: José Miguel Martínez Anguita</p>  <p>Fecha: 08/05/2023</p> |
|---|---|