



## LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

### **FICHA TECNICA: *Lomo en salsa de perdiz***

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Plato cocinado, listo para consumir, elaborado a partir de carne de cerdo rehogada en salsa y especias naturales.

#### **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Típico de carnes que contiene, con un toque a escabeche.

**Sabor:** Propio del producto, suave, ligeramente escabechado, muy agradable.

**Color:** Blanco rosáceo, típico del producto.

**Textura:** Blanda, de fácil asimilación

#### **MODO ELABORACION:**

Elaborado con lomo de cerdo fresco. Troceado en rodajas generosas rehogado en una salsa con aceite de oliva y especias naturales. Loncheado en finas lonchas, presentado en su salsa. Envasado y etiquetado.

**MODO DE EMPLEO:** Se puede consumir tal cual, pero se recomienda calentar 30 segundos y servir con alioli

#### **INGREDIENTES:**

Lomo de cerdo, vinagre, sal, ajo, laurel, azúcar, Harina de TRIGO (GLUTEN), Aceite de oliva.

**ALERGENOS: HARINA DE TRIGO, GLUTEN.**

#### **AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

#### **ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Formato en bandeja de 0.5 kg, o 1.5 kg

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 16 envases de 0.5 Kg y 7 envases de 1.5kg

ETIQUETADO: *Lomo en salsa de perdiz*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 12 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

#### **CARACTERISTICAS NOMINALES:**

PESO.-Unidad 0.050 grms. Bandejas de 0.5 Kg y 1.5 Kg

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 12 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Enero 2018**



## LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

### FICHA TECNICA: *Magra con tomate*

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Plato cocinado, listo para consumir, elaborado a partir de carne de cerdo mezclada con tomate y especias naturales.

#### **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Suave, típico de carnes que contiene.

**Sabor:** Propio del producto, consecuente a ingredientes que comporta.

**Color:** Rojo intenso, típico de la salsa de tomate que acompaña.

**Textura:** Salsa de tomate espesa, con taquitos de magra troceada, cocido en su jugo.

#### **MODO ELABORACION:**

Elaborado con carne fresca. Troceado de la carne en dados, frito lentamente en aceite de oliva, una vez cocinada la carne añadimos el tomate y las especias, dejándolo reposar y enfriar antes de su envasado.

**MODO DE EMPLEO:** Se puede consumir tal cual, aunque la recomendación es calentar previamente.

#### **INGREDIENTES:**

Magro de cerdo, tomate frito (Aceite de oliva, aceite de girasol, espesante E-1422, calabacín, cebolla, pimiento, ajo, acidulante E330) aceite girasol, sal, azúcar.

#### **ALERGENOS:**

#### **AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

#### **ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

**ENVASE:** Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente. Conteniendo 1.5 kg ó 0.5 Kg , según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

**EMBALAJE:** Mediante caja de plástico conteniendo 7 envases de 1.5 kg o 12 de 0.5 kg.

**ETIQUETADO:** *Magra con tomate casera disantos*

**ALMACENAMIENTO:** En refrigeración, entre 0-4°C.

**CADUCIDAD:** 25 días desde fecha de elaboración

**TRANSPORTE:** En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

#### **CARACTERISTICAS NOMINALES:**

**PESO.** - 1.5 kg o 0.5 kilos según formato de bandeja

**Nº LOTE FABRICACION:** Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

**FECHA DE CADUCIDAD:** 25 días desde su fabricación. -Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Enero 2018**



## LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

### FICHA TECNICA: *Albóndigas de cerdo (cocinadas)*

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Plato cocinado, listo para consumir, elaborado a partir de carne de cerdo mezclada con salsa, verduras y especias naturales.

#### **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Suave, típico de carnes que contiene.

**Sabor:** Propio del producto, consecuente a ingredientes que comporta.

**Color:** Rojo intenso, típico de la salsa de tomate que acompaña.

**Textura:** Salsa de tomate espesa, con taquitos de magra troceada, cocido en su jugo.

#### **MODO ELABORACION:**

Elaborado con carne de cerdo fresca. Picado de la carne y formado en pequeñas bolas, frito lentamente en aceite de oliva, una vez cocinada la carne añadimos verduras, la salsa y las especias hasta que esta cocinado, dejándolo reposar y enfriar antes de su envasado.

**MODO DE EMPLEO:** Se puede consumir tal cual, aunque la recomendación es calentar previamente.

#### **INGREDIENTES:**

Albóndiga. (Carne de cerdo. pan rallado (HARINA DE TRIGO (GLUTEN) Sal, dextrina, dextrosa, Conservador, (SO2 1.72%)E-224,(SULFITO) proteína de soja, mezcla de especias, Cebolla, Antioxidantes: E-301, E- 331iii, colorante: E-120). Salsa.( Tomate frito(Tomate, azúcar, aceite de girasol, aceite de oliva, sal espesante E-1422, hortalizas: calabacín, cebolla, pimiento y ajo. Acidulante E-330.), Guisantes (agua, sal, azúcar) laurel, Cebolla (A. oliva, sal, corrector de acidez E-330) ENVASADO EN ATMÓSFERA PROTECTORA \* ORIGEN ESPAÑA.

**ALERGENOS:** Lactosa, sulfitos. Harina de trigo (GLUTEN), proteína de soja.

#### **AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

#### **ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

ENVASE: Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente. Conteniendo 1.5 kg ó 0.5 Kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 7 envases de 1.5 kg o 12 de 0.5 kg.

ETIQUETADO: *Albóndiga casera de cerdo disantos*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 12 días desde fecha de elaboración

TRASPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

#### **CARACTERISTICAS NOMINALES:**

PESO.- Peso und +/- 10 gramos. +/- 60 unidades kilo. 1.5 kg o 0.5 kilos según formato de bandeja

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 12 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Enero 2018**



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

## FICHA TECNICA: AJILLO DE MATAZON

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Plato cocinado, listo para consumir, elaborado a partir de carne de cerdo mezclada con pan rallado, y especias naturales.

### CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

**Olor:** Intenso, típico de carnes que contiene.

**Sabor:** Propio del producto, especiado, consecuente a ingredientes que comporta.

**Color:** Marrón claro, intenso, con trozos de carne oscura.

**Textura:** Espeso, con taquitos de carne cerdo troceada.

### MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, con pan casero, cocido hasta conseguir una salsa espesa y uniforme, con trozos de carne de cerdo. Envasado y etiquetado.

**MODO DE EMPLEO:** Aunque se puede consumir frio, se recomienda consumir caliente para un sabor más intenso y potenciar todo su sabor.

### INGREDIENTES:

Pan (Harina de TRIGO, GLUTEN), papada, panceta e hígado de cerdo, ESPECIAS Y PIÑONES

### ALERGENOS:

**HARINA DE TRIGO, GLUTEN, CANELA, NUEZ MOSCADA, CLAVO, PIMENTON Y PIÑONES**

### AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

### ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

**ENVASE:** Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente. Envasado en atmosfera protectora

**EMBALAJE:** Mediante caja de plástico conteniendo 16 envases de 0.5 Kg y 7 envases de 1 kg

**ETIQUETADO:** *Ajillo de matazón disantos*

**ALMACENAMIENTO:** En refrigeración, entre 0-4°C.

**CADUCIDAD:** 21 días desde fecha de elaboración

**TRANSPORTE:** En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

**MODO DE EMPLEO:** Aunque se puede consumir frio, se recomienda consumir caliente para un sabor más intenso y potenciar todo su sabor

### CARACTERISTICAS NOMINALES:

**PESO.-** Bandejas de 0.5 Kg y 1 Kg

**Nº LOTE FABRICACION:** Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

**FECHA DE CADUCIDAD:** 21 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Enero 2018**



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

## FICHA TECNICA: **CRISPY CHIKENT**

**DESCRIPCION DE PRODUCTO: Producto congelado.** Plato crudo, listo para cocinar, elaborado a partir de pechuga de pollo fresca mezclada con pan rallado, frutos secos, salsas y especias naturales.

### **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Suave, típico de carnes que contiene.

**Sabor:** Propio del producto, especiado, consecuente a ingredientes que comporta.

**Color:** Marrón claro, intenso, con trocitos de frutos secos.

**Textura:** Palitos de pechuga de pollo, con rebozado y trozos de frutos secos.

### **MODO ELABORACION:**

Elaborado de forma manual, con pechuga de pollo fresca, inmersión en salsa y rebozado en pan rallado y frutos secos. Envasado y etiquetado.

**MODO DE EMPLEO:** Freír en abundante aceite muy caliente, se puede poner en el aceite directamente del congelador, se recomienda servir con salsa barbacoa.

**INGREDIENTES:** Pechuga de pollo, pan rallado (harina de TRIGO GLUTEN), Encolante ( almidón de maíz modificado, LECHE EN POLVO, ALBUMINA DE HUEVO, sal). ketchup (tomate, jarabe de glucosa y fructuosa, vinagre, almidón, sal, E-202 y E-330. Barbacoa (especias, aroma de humo, E-150, E-202, E150d) FRUTOS SECOS. Envasado en atmósfera protectora.

### **.ALERGENOS:**

**HARINA DE TRIGO, GLUTEN. LECHE EN POLVO, ALBUMINA DE HUEVO,FRUTOS SECOS**

### **AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

### **ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

ENVASE: Al vacío, en bolsa de polipropileno

EMBALAJE: Mediante caja de plástico conteniendo 16 envases de 0.5 Kg y 7 envases de 1 kg

ETIQUETADO: *Crispy chikent congelado*

ALMACENAMIENTO: Congelado, -18°C.

CADUCIDAD: 365 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo congelador (-18°C)

MODO DE EMPLEO: Freír en abundante aceite muy caliente, se puede poner en el aceite directamente del congelador, se recomienda servir con salsa barbacoa.

### **CARACTERISTICAS NOMINALES:**

PESO.- Bolsa de 0.5 Kg y 1 Kg

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.FECHA DE CADUCIDAD: 365 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Enero 2018**



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

## FICHA TECNICA: **ENSALADILLA RUSA DISANTOS**

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Producto fresco. Plato fresco preparado, terminado, listo para comer, elaborado a partir de patata, atún, mayonesa y verduras varias en vinagre.

### **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Suave, con aromas a las verduras en vinagre y el atún que contiene.

**Sabor:** Propio del producto, meloso dulce con un toque a verduras, consecuente a ingredientes que comporta.

**Color:** Blanco amarillento, intenso, con trocitos de atún y verduras.

**Textura:** Masa homogénea con trocitos de patata y verduras incrustados.

### **MODO ELABORACION:**

Elaborado de forma manual, con patata natural cocida, mezclada con el resto de ingredientes. Envasado y etiquetado.

**MODO DE EMPLEO:** Se recomienda consumir fría o a temperatura ambiente, acompañada de colines o picos

**INGREDIENTES:** Patata, ATUN, Mayonesa (aceite de soja, agua, yema de HUEVO, vinagre, sal, hortalizas variadas, pepinillo, coliflor, zanahoria) agua sal vinagre, (SULFITOS) olivas. Envasado en atmósfera protectora..

### **.ALERGENOS:**

**ATUN Y HUEVO**

### **AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

### **ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

**ENVASE:** Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente. Envasado en atmosfera protectora

**EMBALAJE:** Mediante caja de plástico conteniendo 16 envases de 0.5 Kg y 7 envases de 1.5 kg

**ETIQUETADO:** *Ensaladilla rusa disantos*

**ALMACENAMIENTO:** En refrigeración, entre 0-4°C.

**CADUCIDAD:** 21 días desde fecha de elaboración

**TRANSPORTE:** En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

**MODO DE EMPLEO** Se recomienda consumir fría o a temperatura ambiente, acompañada de colines o picos

### **CARACTERISTICAS NOMINALES:**

**PESO.-** Bandeja 1.5 Kg

**Nº LOTE FABRICACION:** Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

**FECHA DE CADUCIDAD:** 21 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Enero 2018**



## FICHA TECNICA: ATASCABURRAS CASERO *DISANTOS*

**DESCRIPCION DE PRODUCTO: Producto fresco.** Plato fresco preparado, terminado, listo para comer, elaborado a partir de patata, bacalao desalado, almendras y huevo.

### **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Suave, con aromas a bacalao, a frutos secos y huevo.

**Sabor:** Propio del producto, salado, intenso con aromas a frutos secos.

**Color:** Blanco amarillento, intenso.

**Textura:** Masa homogénea con trocitos de patata y bacalao.

### **MODO ELABORACION:**

Elaborado de forma manual, con patata natural cocida, mezclada con el resto de ingredientes. Envasado y etiquetado.

**MODO DE EMPLEO:** Se recomienda consumir a temperatura ambiente.

**INGREDIENTES:** Patata, BACALAO desalado, ALMENDRA, FRUTOS SECOS, HUEVO cocido aceite de girasol.

**ALERGENOS: FRUTOS SECOS, HUEVO, BACALAO**

### **AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

### **ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

**ENVASE:** Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente. Envasado en atmosfera protectora

**EMBALAJE:** Mediante caja de plástico conteniendo 16 envases de 0.250 gr, 10 de 0.5 Kg y 7 envases de 1.6 kg

**ETIQUETADO:** *Atascaburras casero*

**ALMACENAMIENTO:** En refrigeración, entre 0-4°C.

**CADUCIDAD:** 21 días desde fecha de elaboración

**TRANSPORTE:** En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

**MODO DE EMPLEO** Se recomienda consumir fría o a temperatura ambiente, acompañada de colines o picos

### **CARACTERISTICAS NOMINALES:**

**PESO.-** Bandeja 1.6 Kg, Bandeja de 0.5 kg. Bandeja de 250 gr.

**Nº LOTE FABRICACION:** Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

**FECHA DE CADUCIDAD:** 21 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Noviembre 2018**



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

## FICHA TECNICA: *ESVALIVADA DE VERDURAS O ASADO DE VERDURAS*

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** **Producto fresco.** Plato preparado, terminado, listo para comer. Elaborado con verduras frescas asadas de forma artesanal.

### **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Suave, con aromas a verduras asadas a fuego lento.

**Sabor:** Propio del producto, ligeramente dulce y suave aportando matices cada una de la verduras que lo componen.

**Color:** Dependiendo de las verduras que lo compongan, rojo, amarillo, blanco.

**Textura:** El asado en su punto, deja una textura ligeramente crujiente, muy agradable.

### **MODO ELABORACION:**

Elaborado de forma manual, con verduras frescas asadas a fuego lento de forma tradicional. Limpiado o cepillado para retirar superficie quemada, cortado según tamaños, envasado y pasteurizado en autoclave para reducir presencia de patógenos.

**MODO DE EMPLEO:** Se puede consumir tanto en frío en ensaladas como cocinado acompañando a otros platos.

**INGREDIENTES:** Verduras. Pimiento rojo, 50/60%, berenjena, 25/35%, cebolla, 15/20%. Aceite de oliva virgen extra, sal, (0.4/0.6%) ácido cítrico >0.2%

**ALERGENOS:** **Producto libre de alergen**

### **AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Este producto es rico en vitaminas, minerales y antioxidantes y por ello es apto para la población en general, desde niños hasta ancianos. Además por su bajo contenido en sales, azúcares y grasas es adecuado para hipertensos, diabéticos y personas obesas o con sobrepeso. También puede ser consumido por celíacos (sin gluten).

### **ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

**ENVASE:** Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente. Bandeja termo-sellada transparente. Pasteurizado en autoclave.

**EMBALAJE:** Mediante caja de cartón conteniendo 10 envases de 300 gr, 26 cajas por base de palet

**ETIQUETADO:** *Escalibada de verduras o asado de verduras*

**ALMACENAMIENTO:** En refrigeración, entre 0-4°C.

**CADUCIDAD:** 365 días desde fecha de elaboración

**TRANSPORTE:** En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

**MODO DE EMPLEO** Se puede consumir tanto en frío en ensaladas como cocinado acompañando a otros platos.

### **CARACTERISTICAS NOMINALES:**

**PESO.-** Bandeja de 300 gr.

**Nº LOTE FABRICACION:** Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

**FECHA DE CADUCIDAD:** 365 días desde su fabricación.-Referenciada en envase. en etiqueta

**Fecha: Febrero 2019**



## FICHA TECNICA: **PIMIENTO ROJO Y VERDE ASADO EN TIRAS**

**DESCRIPCION DE PRODUCTO: Producto fresco.** Plato preparado, terminado, listo para comer. Elaborado con verduras frescas asadas de forma artesanal.

### **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Suave, con aromas a verduras asadas a fuego lento.

**Sabor:** Propio del producto, ligeramente dulce y suave aportando matices cada una de la verduras que lo componen.

**Color:** Segun las verduras que lo componen, rojo y verde.

**Textura:** El asado en su punto, deja una textura ligeramente crujiente, muy agradable.

### **MODO ELABORACION:**

Elaborado de forma manual, con verduras frescas asadas a fuego lento de forma tradicional. Limpiado o cepillado para retirar superficie quemada, cortado según tamaños, envasado y pasteurizado en autoclave para reducir presencia de patógenos.

**MODO DE EMPLEO:** Se puede consumir tanto en frio en ensaladas como cocinado acompañando a otros platos.

**INGREDIENTES:** Verduras. Pimiento rojo, 60/70%, pimiento verde, 30/40%. Aceite de oliva virgen extra, sal, (0.4/0.6%) ácido cítrico >0.2%

**ALERGENOS: Producto libre de alérgenos**

### **AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Este producto es rico en vitaminas, minerales y antioxidantes y por ello es apto para la población en general, desde niños hasta ancianos. Además por su bajo contenido en sales, azúcares y grasas es adecuado para hipertensos, diabéticos y personas obesas o con sobrepeso. También puede ser consumido por celíacos (sin gluten).

### **ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

**ENVASE:** Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente. Bandeja termosellada transparente. Pasteurizado en autoclave.

**EMBALAJE:** Mediante caja de cartón conteniendo 10 envases de 300 gr, 26 cajas por base de palet

**ETIQUETADO:** *Escalibada de verduras o asado de verduras*

**ALMACENAMIENTO:** En refrigeración, entre 0-4°C.

**CADUCIDAD:** 365 días desde fecha de elaboración

**TRANSPORTE:** En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

**MODO DE EMPLEO** Se puede consumir tanto en frio en ensaladas como cocinado acompañando a otros platos.

### **CARACTERISTICAS NOMINALES:**

**PESO.-** Bandeja de 300 gr.

**Nº LOTE FABRICACION:** Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

**FECHA DE CADUCIDAD:** 365 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Febrero 2019**



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

## FICHA TECNICA: **MANITAS DE CERDO EN SALSA DE ALMENDRA**

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Plato cocinado, listo para consumir, elaborado a partir de manos de cerdo mezclada con salsa, verduras y especias naturales.

### **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Suave, típico de carnes que contiene.

**Sabor:** Propio del producto, dulce y gelatinoso con trocitos crujientes.

**Color:** Rojo, anaranjado pálido, típico de la salsa de tomate que acompaña.

**Textura:** Salsa gelatinosa y espesa, con trozos de manos de cerdo, cocido en su jugo.

### **MODO ELABORACION:**

Elaborado con manos de cerdo. Partidas en 6 trozos, cocido lentamente elaborado con aceite de oliva, una vez cocinada la carne añadimos verduras, la salsa y las especias hasta que esta cocinado, dejándolo reposar y enfriar antes de su envasado.

**MODO DE EMPLEO:** La recomendación es calentar previamente, hasta que la salsa se suelte.

### **INGREDIENTES:**

Manos de cerdo. Salsa. (Tomate frito (Tomate, azúcar, aceite de girasol, aceite de oliva, sal espesante E-1422, hortalizas: calabacín, cebolla, pimiento y ajo. Acidulante E-330.). Almendras, nuez moscada, pimentón dulce, laurel, Cebolla (A. oliva, sal, corrector de acidez E-330) ENVASADO EN ATMÓSFERA PROTECTORA.

**ALERGENOS:** Frutos secos, almendra. Lactosa, sulfitos. Harina de trigo (**GLUTEN**), proteína de soja.

### **AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

### **ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

**ENVASE:** Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente. Conteniendo 1.6 kg, 0.5 Kg ó 0.250 kg según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

**EMBALAJE:** Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg, 12 de 0.5 kg, y 24 de 250 gr

**ETIQUETADO:** *Manitas de cerdo en salsa de almendra*

**ALMACENAMIENTO:** En refrigeración, entre 0-4°C.

**CADUCIDAD:** 28 días desde fecha de elaboración

**TRANSPORTE:** En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

### **CARACTERISTICAS NOMINALES:**

**PESO.-** 1.6 kg, 0.5 kilos, 0.250 gr, según formato de bandeja

**Nº LOTE FABRICACION:** Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

**FECHA DE CADUCIDAD:** 26 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Febrero 2019**



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

## FICHA TECNICA: **TAQUITOS ESTILO MORUNO**

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Pinchito de carne de cerdo cruda, elaborado a partir de carne de cerdo fresca troceada, con posterior inmersión en preparado especial para carnes.

### **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Intenso, a adobo fresco. Típico de carnes que contiene.

**Sabor:** Fuerte, con carácter, a adobo tradicional con toques de vino y hiervas.

**Color:** Rojo oscuro, típico del producto.

**Textura:** Taquitos de magro de cerdo crudo. Suave y tierna.

### **MODO ELABORACION:**

Elaborado con magro de cerdo fresco, inmersión en preparado casero durante 12 horas. Envasado en atmosfera protectora.

**MODO DE EMPLEO:** Consumir cocinado. Se puede utilizar tanto la freidora como ponerlos a la plancha o en una sartén

### **INGREDIENTES:**

Magro de cerdo, ajo, pimienta, sal, vino (SULFITOS)

### **ALERGENOS:**

### **AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

### **ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg.

ETIQUETADO: *Taquitos estilo Moruno*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 28 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

### **CARACTERISTICAS NOMINALES:**

PESO.-

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 28 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Febrero 2019**



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

## FICHA TECNICA: **LOMO FRESCO LONCHEADO FRITO EN ACEITE**

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Lomo de cerdo fresco, frito en aceite vegetal, elaborado a partir de lomo de cerdo fresco, frito a fuego lento en aceite vegetal.

### **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Suave, a lomo recién frito. Típico de carne que contiene.

**Sabor:** Suave, limpio, con sabor característico del lomo fresco.

**Color:** Blanco con textura rosita, típico del producto.

**Textura:** Blandito y firme. Suave y tierna.

### **MODO ELABORACION:**

Elaborado con lomo de cerdo fresco, frito a fuego lento en aceite vegetal, loncheado a 4 mm. Envasado en atmosfera protectora.

**MODO DE EMPLEO:** Consumir en caliente (recomendado) aunque también se puede consumir en frio. Se puede calentar tanto en microondas, la freidora como ponerlos a la plancha o en una sartén.

### **INGREDIENTES:**

Lomo de cerdo fresco, aceite vegetal y sal

### **ALERGENOS:**

### **AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

### **ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg.

ETIQUETADO: *Lomo frito loncheado*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

### **CARACTERISTICAS NOMINALES:**

PESO.- 1.6

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Mayo 2019**



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

## FICHA TECNICA: **LOMO ADOBO FRITO CON AJETES TIERNOS**

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Lomo de cerdo fresco adobado, cortado en taquitos pequeños, frito en aceite vegetal, elaborado a partir de lomo de cerdo fresco, frito a fuego lento en aceite vegetal.

### **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Suave, a lomo recién frito, con olor a ajetes tiernos. Típico de carne que contiene.

**Sabor:** Suave, limpio, dulce, con sabor del lomo adobado y ajetes tiernos.

**Color:** Rojo claro y verde tierno de los ajetes.

**Textura:** Blandito y firme. Suave y tierna. Agradable, con consistencia.

### **MODO ELABORACION:**

Elaborado con lomo de cerdo fresco adobado, cortado en pequeños dados, frito a fuego lento en aceite vegetal, añadiendo ajetes tiernos en su elaboración. Envasado en atmosfera protectora.

**MODO DE EMPLEO:** Consumir en caliente (recomendado) aunque también se puede consumir en frio. Se puede calentar tanto en microondas, como ponerlos en una sartén.

### **INGREDIENTES:**

Fiambre de lomo,(Lomo de cerdo (53%),agua, fécula patata, sal, proteína aislada de SOJA. dextrosa. Adobo: Fécula de patata, sal, pimentón, dextrosa), ajetes tiernos frescos, aceite vegetal y sal

**ALERGENOS:** proteína aislada de **SOJA**

### **AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

### **ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg.

ETIQUETADO: *Lomo adobado frito con ajetes tiernos*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD:25 días desde fecha de elaboración

TRASPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

### **CARACTERISTICAS NOMINALES:**

PESO.- 1.6

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Mayo 2019**



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

## FICHA TECNICA: **LOMO ADOBO FRITO LONCHEADO**

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Lomo de cerdo fresco adobado, loncheado, frito en aceite vegetal, elaborado a partir de lomo de cerdo fresco, frito a fuego lento en aceite vegetal.

### **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Suave, a lomo recién frito, con olor a ajetes tiernos. Típico de carne que contiene.

**Sabor:** Suave, limpio, con sabor del lomo adobado.

**Color:** Rojo claro.

**Textura:** Blandito y firme. Suave y tierna. Agradable, con consistencia.

### **MODO ELABORACION:**

Elaborado con lomo de cerdo fresco adobado, loncheado, frito a fuego lento en aceite vegetal. Envasado en atmosfera protectora.

**MODO DE EMPLEO:** Consumir en caliente (recomendado) aunque también se puede consumir en frio. Se puede calentar tanto en microondas, como ponerlos en una sartén.

### **INGREDIENTES:**

Fiambre de lomo,(Lomo de cerdo (53%),agua, fécula patata, sal, proteína aislada de SOJA. dextrosa. Adobo: Fécula de patata, sal, pimentón, dextrosa), ajetes tiernos frescos, aceite vegetal y sal

**ALERGENOS:** proteína aislada de **SOJA**

### **AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

### **ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg.

ETIQUETADO: *Lomo adobo frito loncheado*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD:25 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

### **CARACTERISTICAS NOMINALES:**

PESO.- 1.6

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Mayo 2019**





LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

## FICHA TECNICA: **LONGANIZA POLLO FRITA EN ACEITE**

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Longaniza de pollo fresca, frito en aceite vegetal, elaborado a partir de longaniza de pollo fresco, frito a fuego lento en aceite vegetal.

### **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Suave, a longaniza de pollo. Típico de carne que contiene.

**Sabor:** Suave, agradable, con sabor fresco de la longaniza.

**Color:** Rosado claro.

**Textura:** Suave y tierna, con consistencia.

### **MODO ELABORACION:**

Elaborado con longaniza de pollo fresca, frita a fuego lento en aceite vegetal. Envasado en atmosfera protectora.

**MODO DE EMPLEO:** Consumir en caliente (recomendado) aunque también se puede consumir en frio. Se puede calentar tanto en microondas, como ponerlos en una sartén.

### **INGREDIENTES:**

Carne de pollo y cerdo, agua, sal, dextrina, dextrosa, Conservadores, E-224, (SULFITO) ; Antioxidantes:E-301, E-331iii, especias, colorantes: E-120 (0.16%), cebolla deshidratada, aceite de girasol.

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA \* ORIGEN ESPAÑA

**ALERGENOS: SULFITO.**

### **AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

### **ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg.

ETIQUETADO: *Longaniza de pollo frita en aceite*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

### **CARACTERISTICAS NOMINALES:**

PESO.- 1.6

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Agosto 2019**



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

## FICHA TECNICA: **RABO DE TORO GUISADO**

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Guiso elaborado con rabo de vacuno cortado, sellado y rehogado a fuego lento, añadiéndole una fina salsa.

### **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Suave, intenso a carne de ternera. Típico de carne que contiene.

**Sabor:** Contundente, intenso y suave. Muy agradable

**Color:** Oscuro, marrón intenso

**Textura:** Suave y tierna, con consistencia.

### **MODO ELABORACION:**

Elaborado con rabo de vacuno, frito a fuego lento, con una salsa espesa. Envasado en atmosfera protectora.

**MODO DE EMPLEO:** Consumir en caliente. Se puede calentar tanto en microondas, horno, como ponerlos en una sartén. Calentar a fuego lento hasta que la salsa este totalmente suelta y caliente.

### **INGREDIENTES:**

Rabo de ajojo, Tomate frito (Aceite de oliva, aceite de girasol, calabacín, cebolla, pimiento, ajo), zanahoria, sal, pimienta, hierbas aromáticas, azúcar, aceite girasol vino SULFITOSI.

ENVASADO EN ATMOSFERA PROTECTORA \* ORIGEN ESPAÑA

**ALERGENOS: SULFITO.**

### **AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

### **ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg.

ETIQUETADO: *Rabo de toro guisado.*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRASPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

### **CARACTERISTICAS NOMINALES:**

PESO.- 1.6

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Agosto 2019**

## FICHA TECNICA: LENGUA CERDO IBERICO EN SALSA

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Guiso elaborado con lengua de cerdo iberico, añadiéndole una fina salsa.

### CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

**Olor:** Suave, intenso. Típico de carne que contiene.

**Sabor:** Contundente, intenso y suave. Muy agradable

**Color:** Oscuro, marrón

**Textura:** Suave y tierna, con consistencia.

### MODO ELABORACION:

Elaborado con lengua de cerdo Ibérico cocida, añadiendo una salsa con diferentes vegetales. Envasado en atmosfera protectora.

**MODO DE EMPLEO:** Consumir en caliente. Se puede calentar tanto en microondas, horno, como ponerlos en una sartén. Calentar a fuego lento hasta que la salsa este totalmente suelta y caliente.

### INGREDIENTES:

Lengua de cerdo Ibérico, Tomate frito (Aceite de oliva, aceite de girasol, calabacín, cebolla, pimiento, ajo), zanahoria, sal, pimienta, hiervas aromáticas, azúcar, aceite girasol vino SULFITOSI.

ENVASADO EN ATMOSFERA PROTECTORA \* ORIGEN ESPAÑA

**ALERGENOS: SULFITO.**

### AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

### ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg.

ETIQUETADO: *Lengua de cerdo ibérico en salsa.*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRASPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

### CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- 1.6

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Agosto 2019**

## FICHA TECNICA: **CARPACCIO DE LENGUA CERDO IBERICO**

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Plato frio elaborado con lengua de cerdo ibérico, añadiéndole un aliño suave

### **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Intenso, a vinagreta, típico de los ingredientes que contiene.

**Sabor:** Contundente, intenso y afrutado. Muy agradable

**Color:** Rosado oscuro, con tonos grises

**Textura:** Suave y tierna, al dente, con consistencia.

### **MODO ELABORACION:**

Elaborado con lengua de cerdo Ibérico cocida, añadiendo una vinagreta suave. Envasado en atmosfera protectora.

**MODO DE EMPLEO:** Consumir en frio. Se le puede dar un golpecito de calor para poner a temperatura ambiente en microondas.

### **INGREDIENTES:**

Lengua de cerdo Ibérico, vinagre **SULFITO**, pimienta, sal, aceite.

ENVASADO EN ATMOSFERA PROTECTORA \* ORIGEN ESPAÑA

**ALERGENOS: SULFITO.**

### **AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

### **ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, 0.5 según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg.

ETIQUETADO: *Carpaccio de lengua de cerdo Iberico*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

### **CARACTERISTICAS NOMINALES:**

PESO.- 1.6 kg y 0.5

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Agosto 2019**



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

## FICHA TECNICA: ENSALADA FRESCA LA MARIA

**DESCRIPCION DE PRODUCTO: Producto fresco.** Plato preparado, terminado, listo para comer. Elaborado con verduras frescas asadas y atún, de forma artesanal.

### CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

**Olor:** Suave, con aromas a verduras asadas a fuego lento.

**Sabor:** Propio del producto, ligeramente dulce y suave aportando matices cada una de la verduras que lo componen.

**Color:** Según las verduras que lo componen, rojo y verde.

**Textura:** El asado en su punto, deja una textura ligeramente crujiente, muy agradable.

### MODO ELABORACION:

Elaborado de forma manual, con verduras frescas asadas a fuego lento de forma tradicional. Limpiado o cepillado para retirar superficie quemada, cortado según tamaños, envasado y pasteurizado en autoclave para reducir presencia de patógenos, añadimos atún claro escurrido, rodajas de aceituna verde y negra.

**MODO DE EMPLEO:** Se puede consumir tanto en frío en ensaladas como, acompañando a otros platos.

**INGREDIENTES:** Verduras. Pimiento rojo, 60/70%, pimiento verde, 30/40%. Aceite de oliva virgen extra, sal, (0.4/0.6%) ácido cítrico >0.2%, ATUN, aceituna verde y negra.

**ALERGENOS: ATUN**

### AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Este producto es rico en vitaminas, minerales y antioxidantes y por ello es apto para la población en general, desde niños hasta ancianos. Además por su bajo contenido en sales, azúcares y grasas es adecuado para hipertensos, diabéticos y personas obesas o con sobrepeso. También puede ser consumido por celíacos (sin gluten).

### ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

**ENVASE:** Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente. Bandeja termo-sellada transparente.

**EMBALAJE:** Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kgr, 12 bandejas de 500 gramos.

**ETIQUETADO:** *Ensalada la María*

**ALMACENAMIENTO:** En refrigeración, entre 0-4°C.

**CADUCIDAD:** 26 días desde fecha de elaboración

**TRANSPORTE:** En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

**MODO DE EMPLEO** Se puede consumir tanto en frío en ensaladas como acompañando a otros platos.

### CARACTERISTICAS NOMINALES:

**PESO.-** Bandeja de 1.6 kgr o 500 gr

**Nº LOTE FABRICACION:** Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

**FECHA DE CADUCIDAD:** 26 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Octubre 2019**

## FICHA TECNICA: **CARACOLES EN SALSA**

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Guiso elaborado con Caracoles (theba pissana, añadiéndole una fina salsa.

### **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Suave, intenso. Con aromas a hierbabuena.

**Sabor:** Picantito, intenso y suave.

**Color:** Oscuro, marrón claro

**Textura:** Suave y tierna, con bastante caldito.

### **MODO ELABORACION:**

Elaborado con caracoles, añadiendo una salsa con diferentes vegetales. Envasado en atmosfera protectora.

**MODO DE EMPLEO:** Consumir en caliente. Se puede calentar tanto en microondas, como en cacerola, calentar a fuego lento hasta que la salsa este totalmente suelta y caliente.

### **INGREDIENTES:**

Caracoles (theba pissana),MOLUSCOS, Tomate frito(Aceite de oliva, aceite de girasol, calabacin, cebolla, pimienta,ajo) Cebolla, sal, azúcar, aceite girasol, cayena, hierbabuena, pimenton, harina de trigo GLUTEN. Envasada en atmósfera protectora. Modo de empleo. Calentar a su gusto

ENVASADO EN ATMOSFERA PROTECTORA \* ORIGEN ESPAÑA

**ALERGENOS: MOLUSCOS, GLUTEN.**

### **AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

### **ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg.

ETIQUETADO: *Caracoles en salsa.*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRASPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

### **CARACTERISTICAS NOMINALES:**

PESO.- 1.6

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Junio 2019**





## FICHA TECNICA: *Queso frito con tomate*

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Guiso elaborado Queso fresco añadiendo una salsa de tomate.

### **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Dulce, intenso. Con aromas a hierbas aromáticas.

**Sabor:** Suave, dulce, intenso y ligeramente ácido.

**Color:** Oscuro. Rojo intenso.

**Textura:** Suave y tierna, con bastante salsa.

### **MODO ELABORACION:**

Elaborado con queso fresco de cabra y vaca, añadiendo una salsa con tomate. Envasado en atmosfera protectora.

**MODO DE EMPLEO:** Consumir en caliente. Se puede calentar tanto en microondas, como en cacerola, calentar a fuego lento hasta que la salsa este totalmente suelta y caliente.

### **INGREDIENTES:**

Queso de cabra y vaca, LACTOSA, sal, tomate frito, harina de trigo GLUTEN, aceite de girasol, azúcar, especias.. Envasada en atmósfera protectora. Modo de empleo. Calentar a su gusto

ENVASADO EN ATMOSFERA PROTECTORA

**ALERGENOS: LACTOSA, GLUTEN.**

### **AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

### **ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg.

ETIQUETADO: *Queso frito con tomate.*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRASPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

### **CARACTERISTICAS NOMINALES:**

PESO.- 1.6

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Junio 2019**

## **FICHA TECNICA: *Pechuga de pollo plancha en aceite.***

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Preparado carne de pollo, asada a la plancha y envasada en aceite.

### **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Neutro. Al aceite, al estar cubierto de aceite no se aprecia olor a carne.

**Sabor:** Suave, a pechuga de pollo.

**Color:** Blanco.

**Textura:** Suave y tierna, con la textura original de la pechuga.

### **MODO ELABORACION:**

Elaborado con carne de pollo separada mecánicamente, asada a la plancha, añadiendo el aceite. Envasado en atmosfera protectora.

**MODO DE EMPLEO:** Consumir en caliente. Se puede calentar tanto en microondas, como en cacerola o sartén, calentar a fuego lento hasta que este caliente.

### **INGREDIENTES:**

Carne de pollo separada mecánicamente, fibra de guisante, sal, estabilizantes (E-451 E-450 E-407) dextrosa, conservadores (E-262 E-270), aromas. Aceite vegetal. Puede contener trazas de SOJA y derivados de productos se SOJA, LECHE y sus DERIVADOS.

Modo de empleo. Calentar a su gusto

ENVASADO EN ATMOSFERA PROTECTORA

**ALERGENOS: SOJA, LECHE y sus DERIVADOS.**

### **AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

### **ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg.

ETIQUETADO: *Pechuga de pollo plancha en aceite.*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRASPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

### **CARACTERISTICAS NOMINALES:**

PESO.- 1.6

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Junio 2019**



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

## FICHA TECNICA: *Bacalao con tomate*

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Guiso elaborado con bacalao, añadiendo una salsa de tomate.

### **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Dulce, intenso. Con aromas a verduras.

**Sabor:** Suave, intenso y ligeramente ácido.

**Color:** Oscuro. Rojo intenso.

**Textura:** Compacto con pequeñas laminas, tierna, con bastante salsa.

### **MODO ELABORACION:**

Elaborado con bacalao, añadiendo una salsa con tomate. Envasado en atmosfera protectora.

**MODO DE EMPLEO:** Consumir en caliente. Se puede calentar tanto en microondas, como en cacerola, calentar a fuego lento hasta que la salsa este totalmente suelta y caliente.

### **INGREDIENTES:**

Filete Bacalao (fogonero) PESCADO, tomate frito (Aceite de oliva, aceite de girasol, calabacín, cebolla, pimiento, ajo) HARINA DE TRIGO GLUTEN, sal, azúcar. Modo de empleo. Calentar a su gusto

ENVASADO EN ATMOSFERA PROTECTORA

**ALERGENOS: PESCADO, GLUTEN.**

### **AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

### **ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg.

ETIQUETADO: *Bacalao con tomate casero.*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

### **CARACTERISTICAS NOMINALES:**

PESO.- 1.6

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Septiembre 2019**



## FICHA TECNICA: **PECHUGA POLLO CON AJETES TIERNOS**

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Pechuga de pollo, cortado en taquitos pequeños, frito en aceite vegetal, añadiendo ajetes tiernos troceados.

### **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Suave, pechuga recién frita, con olor a ajetes tiernos. Típico de carne que contiene.

**Sabor:** Suave, limpio, dulce, con sabor de la pechuga y ajetes tiernos.

**Color:** Blanco y verde tierno de los ajetes.

**Textura:** Blandito y firme. Suave y tierna. Agradable, con consistencia.

### **MODO ELABORACION:**

Elaborado con pechuga de pollo fresca, cortada en pequeños dados, frito a fuego lento en aceite vegetal, añadiendo ajetes tiernos en su elaboración. Envasado en atmosfera protectora.

**MODO DE EMPLEO:** Consumir en caliente (recomendado) aunque también se puede consumir en frio. El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

### **INGREDIENTES:**

Pechuga de pollo fresca, ajos tiernos, aceite girasol, sal. Modo de empleo. Calentar a gusto.

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20)

### **ALERGENOS:**

### **AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

### **ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg.

ETIQUETADO: *Pechuga de pollo con ajetes tiernos.*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

### **CARACTERISTICAS NOMINALES:**

PESO.- Bandeja 1.6 Kg, Bandeja de 0.5 kg. Bandeja de 400 gr. Bandeja de 250 gr, Bandeja de 200gr

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Mayo 2019**



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

## FICHA TECNICA: **PECHUGA POLLO ESTILO CAMPERO**

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Pechuga de pollo, cortado en taquitos pequeños, frito en aceite vegetal, añadiendo mezcla de hiervas aromáticas.

### **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Suave, pechuga recién frita, con olor a finas hiervas. Típico de carne que contiene.

**Sabor:** Suave, limpio, con sabor de la pechuga y hiervas aromáticas.

**Color:** Blanco con trocitos de hiervas.

**Textura:** Blandito y firme. Suave y tierna, agradable, con consistencia.

### **MODO ELABORACION:**

Elaborado con pechuga de pollo fresca, cortada en pequeños dados, frito a fuego lento en aceite vegetal, añadiendo finas hierbas en su elaboración. Envasado en atmosfera protectora.

**MODO DE EMPLEO:** Consumir en caliente (recomendado) aunque también se puede consumir en frio. El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

### **INGREDIENTES:**

Pechuga de pollo fresca, aceite girasol, mezcla de hiervas. Modo de empleo. Calentar a gusto.

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20)

### **ALERGENOS:**

### **AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

### **ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg.

ETIQUETADO: *Pechuga de pollo estilo campero*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

### **CARACTERISTICAS NOMINALES:**

PESO.- Bandeja 1.6 Kg, Bandeja de 0.5 kg. Bandeja de 400 gr. Bandeja de 250 gr, Bandeja de 200gr

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Mayo 2019**

## FICHA TECNICA: **PECHUGA POLLO FRESCA CON TOMATE**

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Pechuga de pollo, cortado en taquitos pequeños, frito en aceite vegetal, añadiendo salsa de tomate.

### **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Suave, pechuga recién frita. Típico de carne que contiene.

**Sabor:** Suave, limpio, ligeramente ácido, con sabor de la pechuga y tomate.

**Color:** Rojo propio de la salsa de tomate.

**Textura:** Blandito y firme. Suave y tierna, agradable, con consistencia.

### **MODO ELABORACION:**

Elaborado con pechuga de pollo fresca, cortada en pequeños dados, frito a fuego lento en aceite vegetal, añadiendo una salsa de tomate casero. Envasado en atmosfera protectora.

**MODO DE EMPLEO:** Consumir en caliente (recomendado) aunque también se puede consumir en frío.

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

### **INGREDIENTES:**

Pechuga de pollo fresca, tomate frito (Aceite de oliva, aceite de girasol, calabacín, cebolla, pimiento, ajo) sal, azúcar, aceite girasol. Modo de empleo. Calentar a gusto.

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20)

### **ALERGENOS:**

### **AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

### **ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg.

ETIQUETADO: *Pechuga de pollo fresco con tomate*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

### **CARACTERISTICAS NOMINALES:**

PESO.- Bandeja 1.6 Kg, Bandeja de 0.5 kg. Bandeja de 400 gr. Bandeja de 250 gr, Bandeja de 200gr

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso..

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Mayo 2019**



## FICHA TECNICA: *PECHUGA ESCABECHADA*

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Filete de pechuga de pollo, media pechuga entera, escabechada a fuego lento.

### **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Suave, ligeramente ácido. Típico del escabeche.

**Sabor:** Suave, limpio, ligeramente ácido, con sabor a pechuga, delicado.

**Color:** Blanco, ligeramente marmolado.

**Textura:** Blandito y firme. Suave y tierno, fácil de desmigalar, agradable, con consistencia.

### **MODO ELABORACION:**

Elaborado con pechuga de pollo fresca, a fuego lento, en escabeche casero respetando mucho los tiempos de cocción. Envasado en atmosfera protectora.

**MODO DE EMPLEO:** Se puede consumir en frío o en caliente, a gusto. Si se consume en caliente no se recomienda calentar mucho. El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

### **INGREDIENTES:**

Pechuga de pollo fresca, aceite vegetal, cebolla, ajo, vinagre, sal, azúcar, especias naturales. Envasada en atmósfera protectora. Modo de empleo. Calentar a gusto.

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20) \* ORIGEN ESPAÑA.

### **AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

### **ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg.

ETIQUETADO: Pechuga escabechada

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

### **CARACTERISTICAS NOMINALES:**

PESO.- Bandeja 1.6 Kg,

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Noviembre 2020**

## FICHA TECNICA: LOMO DE ORZA

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Lomo de cerdo fresco, ligeramente adobado cortado en tacos y frito en aceite vegetal

### CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

**Olor:** Suave. Típico del adobo.

**Sabor:** Suave, sabroso, con textura.

**Color:** Rosáceo, marrón.

**Textura:** Suave y tierno, agradable, con consistencia.

### MODO ELABORACION:

Elaborado con lomo de cerdo fresco, con un ligero adobo. Frito y macerado a fuego lento respetando mucho los tiempos de cocción. Envasado en atmosfera protectora.

**MODO DE EMPLEO:** Se puede consumir en frio o en caliente, a gusto. Se suele servir lonchado finito con alioli o mayonesa Si se consume en caliente no se recomienda calentar mucho.

### INGREDIENTES:

Lomo de cerdo fresco, aceite vegetal, vino y vinagre, (SULFITOS) ajos, sal, azúcar, especias naturales. Envasada en atmósfera protectora. Modo de empleo. Calentar a gusto.

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20) \* ORIGEN ESPAÑA.

**Alérgenos: SULFITOS**

### AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

### ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Lomo de orza

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

### CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Bandeja 1.6 Kg,

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Noviembre 2020**

## FICHA TECNICA: *CHORIZO A LA SIDRA*

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Plato preparado elaborado con chorizo fresco, cocido lentamente a la sidra.

### **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Suave. Ligeramente dulce.

**Sabor:** Suave, sabor a chorizo, con un toque de dulzura.

**Color:** Rojo, apagado, marrón.

**Textura:** Suave y tierno, agradable, con consistencia.

### **MODO ELABORACION:**

Elaborado con chorizo fresco, cocido lentamente con sidra. Envasado en atmosfera protectora.

**MODO DE EMPLEO:** Se puede consumir en frio o en caliente, a gusto. Se recomienda consumir en caliente.

### **INGREDIENTES:**

Chorizo pincho (Carne de cerdo, orégano, ajo, pimentón dulce, esencia, vino blanco, (SULFITOS), almidón de patata, fibra y proteína de guisante.) Sidra, (manzana, SULFITOS). Aceite vegetal.  
ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20) \* ORIGEN ESPAÑA.

**Alérgenos: SULFITOS**

### **AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

### **ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Chorizo de orza

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

### **CARACTERISTICAS NOMINALES:**

PESO.- Bandeja 1.6 Kg,

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Noviembre 2020**

## FICHA TECNICA: **CARRILLADA DE CERDO A LA MIEL**

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Plato preparado elaborado con carrillada de cerdo sin hueso, cocida a fuego lento y añadiendo una salsa casera.

### **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Suave. Ligeramente dulce.

**Sabor:** Suave, sabor a chorizo, con un toque de dulzura.

**Color:** Rojo, apagado, marrón.

**Textura:** Suave y tierno, agradable, con consistencia.

### **MODO ELABORACION:**

Elaborado con chorizo fresco, cocido lentamente con sidra. Envasado en atmosfera protectora.

**MODO DE EMPLEO:** Se puede consumir en frio o en caliente, a gusto. Se recomienda consumir en caliente.

### **INGREDIENTES:**

Chorizo pincho (Carne de cerdo, orégano, ajo, pimentón dulce, esencia, vino blanco, (SULFITOS), almidón de patata, fibra y proteína de guisante.) Sidra, (manzana, SULFITOS). Aceite vegetal.  
ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20) \* ORIGEN ESPAÑA.

**Alérgenos: SULFITOS**

### **AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

### **ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Chorizo de orza

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

### **CARACTERISTICAS NOMINALES:**

PESO.- Bandeja 1.6 Kg,

Nº LOTE FABRICACION: Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Noviembre 2020**

## FICHA TECNICA: **SANGRE CON CEBOLLA**

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Plato preparado elaborado con sangre de ave cocida añadiendo especias, finas hiervas, y cebolla fresca.

### **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Suave. Ligeramente dulce.

**Sabor:** Suave, con un toque de dulzura.

**Color:** Marrón oscuro, apagado, negro.

**Textura:** Suave y tierno, agradable, blandito.

### **MODO ELABORACION:**

Elaborado con sangre de ave cocida, frita con cebolla fresca y especias naturales. Envasado en atmosfera protectora.

**MODO DE EMPLEO:** Se puede consumir en frio o en caliente, a gusto. Se recomienda consumir en caliente.

### **INGREDIENTES:**

Sangre de pollo cocida, Cebolla fresca, ajos, aceite vegetal. Modo de empleo. Calentar a gusto.

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20) \* ORIGEN ESPAÑA.

**Alérgenos:**

### **AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

### **ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Chorizo de orza

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

### **CARACTERISTICAS NOMINALES:**

PESO.- Bandeja 1.6 Kg,

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Noviembre 2020**



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

## FICHA TECNICA: *PREPARADO DE TORTILLA*

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Plato preparado elaborado con patata fresca y aceite vegetal.

### **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Suave. Ligeramente dulce.

**Sabor:** Suave, con un toque de dulzura.

**Color:** Blanco, amarillento, típico de la patata.

**Textura:** Suave y tierno, agradable, blandito.

### **MODO ELABORACION:**

Elaborado con patata fresca. Envasado en atmosfera protectora.

**MODO DE EMPLEO:** Está pensado para añadir huevos y preparar tortilla, pero también sirve como guarnición para cualquier plato tanto de carne como de pescado, es patata "panadera o a lo pobre". Se puede consumir en frio o en caliente, a gusto. Se recomienda consumir en caliente.

### **INGREDIENTES:**

Patata, cebolla, aceite vegetal y sal. . Modo de empleo. Está pensado para añadir huevos y preparar tortilla, pero también sirve como guarnición para cualquier plato tanto de carne como de pescado, es patata "panadera o a lo pobre". Se puede consumir en frio o en caliente, a gusto. Se recomienda consumir en caliente.

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20) \* ORIGEN ESPAÑA.

### **Alérgenos:**

### **AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

### **ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Preparado tortilla

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

### **CARACTERISTICAS NOMINALES:**

PESO.- Bandeja 1.6 Kg,

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Noviembre 2020**





LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

## FICHA TECNICA: **PREPARADO ENSALADILLA 1.1**

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Plato preparado elaborado con patata fresca cocida, guisante, zanahoria y sal..

### **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Suave. Ligeramente dulce.

**Sabor:** Suave, con un toque de dulzura.

**Color:** Blanco, amarillento, típico de la patata.

**Textura:** Suave y tierno, agradable, blandito.

### **MODO ELABORACION:**

Elaborado con patata fresca cocida, guisante, zanahoria y sal.. Envasado en atmosfera protectora.

**MODO DE EMPLEO:** Está pensado para añadir mahonesa, atun y huevos para preparar ensaladilla rusa. Se puede consumir en frio o en caliente, a gusto. Se recomienda preparar en frio.

### **INGREDIENTES:**

Está pensado para añadir mahonesa, atún y huevos para preparar ensaladilla rusa. Se puede consumir en frio o en caliente, a gusto. Se recomienda preparar en frio.

Se puede consumir

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20) \* ORIGEN ESPAÑA.

### **Alérgenos:**

### **AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

### **ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Preparado ensaladilla 1.1

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

### **CARACTERISTICAS NOMINALES:**

PESO.- Bandeja 1.1 Kg,

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Noviembre 2020**

## FICHA TECNICA: **ENSALADILLA DE CANGREJO SIN PIÑA**

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Ensaladilla de palitos de cangrejo (surimi) aliñada con salsa.

### **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Suave, con ligero toque ácido. Con un punto a salsa rosa.

**Sabor:** Ligeramente ácido, con sabor a cangrejo y salsa rosa.

**Color:** Blanco, rosado.

**Textura:** Tierno y firme. Con trozos de cangrejo (surimi) ligeramente crujiente, con consistencia.

### **MODO ELABORACION:**

Elaborado trozos de surimi, cortados en pequeños dados, dejada enfriar y mezclada con mayonesa, añadiendo resto de ingredientes. Envasado en atmosfera protectora.

**MODO DE EMPLEO:** Consumir en frío (recomendado). Una vez abierto consumir en 5 días

### **INGREDIENTES:**

Sucedáneo de cangrejo (48%) (Surimi (32.5%) [proteína de pescado blanco (93,7%), azúcar, estabilizantes (E451i, E450iii)], agua, almidón de patata, aceite girasol, azúcar, sal, almidón modificado, proteína de soja, huevo en polvo, potenciador del sabor, (glutamato monosódico), aroma natural de cangrejo, carne de cangrejo (0,1%)(crustáceos) y colorantes (E-120, E-160c), Salsa (Aceite de girasol, agua, azúcar, vinagre de vino, yema de huevo pasteurizada, sal, tomate concentrado, vino aromatizado, aroma de whisky, espesantes (goma xantana y goma guar), antioxidantes (glucodetalactona, EDTA cálcico disódico y ácido cítrico) y conservadores (sorbato potásico y benzoato sódico)), y huevo cocido (8,5%).

**ALERGENOS: HUEVO, CRUSTACEOS, PESCADO Y SOJA.**

### **AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

### **ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg.

ETIQUETADO: *Ensaladilla de cangrejo sin piña.*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 30 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

### **CARACTERISTICAS NOMINALES:**

PESO.- Bandeja 1.6 Kg, Bandeja de 0.5 kg. Bandeja de 400 gr. Bandeja de 250 gr, Bandeja de 200gr

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto, más día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 30 días desde su fabricación. - Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Marzo 2022**

## FICHA TECNICA: **ENSALADILLA TEUTONA**

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Patatas de corte brava, aliñada con alioli y mayonesa, añadiendo un poco de encurtidos y perejil

### **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Suave, con ligero toque ácido. Con un punto a vinagre.

**Sabor:** Ligeramente ácido, con sabor patata y salchicha.

**Color:** Blanco.

**Textura:** Tierno y firme. Con trozos de patata cocida ligeramente crujiente, con consistencia.

### **MODO ELABORACION:**

Elaborado trozos de patata cortada en dados, dejada enfriar y mezclada con salchichas Frankfurt, añadiendo la salsa y el resto de ingredientes. Envasado en atmosfera protectora.

**MODO DE EMPLEO:** Consumir en frío (recomendado). Una vez abierto consumir en 5 días

### **INGREDIENTES:**

Patata corte brava(55%) (patatas, aceite de colza, sal, antioxidante (ácido ascórbico)), Salsa (aceite de girasol, agua, vinagre de vino, azúcar, yema de **huevo** pasteurizada, **mostaza** preparada, sal, antioxidantes (ácido cítrico y EDTA cálcico disódico), espesantes (goma xantana y almidón de maíz) y conservadores (sorbato potásico y benzoato sódico)), salchicha frankfurt (10%) (carne de cerdo (78%), agua, sal, proteína de cerdo, especias, dextrosa, aromas, fibra cítrica, estabilizantes: carragenato y carboximetilcelulosa, corrector de acidez: diacetato sodico, antioxidantes: eritobato y citrato sodico, conservadores: nitrito sodico)), pepino agridulce en dados (5%) y cebolla (2%) y huevo cocido(3%)

**ALERGENOS: HUEVO Y MOSTAZA.**

### **AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

### **ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg.

ETIQUETADO: *Ensaladilla Teutona.*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 30 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

### **CARACTERISTICAS NOMINALES:**

PESO.- Bandeja 1.6 Kg, Bandeja de 0.5 kg. Bandeja de 400 gr. Bandeja de 250 gr, Bandeja de 200gr

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto, más día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 30 días desde su fabricación. - Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Marzo 2022**

## FICHA TECNICA: ENSALADILLA PATATA CON AJO

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Ensaladilla de patatas con ajo. Patatas cocidas en su punto, añadiendo alioli con un toque de perejil.

### CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

**Olor:** Suave, con ligero toque ácido. Con un punto de alioli.

**Sabor:** Ligeramente ácido, con ligero sabor a ajo .

**Color:** Blanco, amarillento.

**Textura:** Tierno y firme. Con trozos de patata ligeramente crujiente, con consistencia.

### MODO ELABORACION:

Elaborado trozos de patata, cortados en pequeños dados, dejada enfriar y mezclada con alioli y mayonesa, añadiendo resto de ingredientes . Envasado en atmosfera protectora.

**MODO DE EMPLEO:** Consumir en frío (recomendado). Una vez abierto consumir en 5 días

### INGREDIENTES:

**Patata corte brava (70%)** (patata, sal, antioxidante: ácido ascórbico)

**Salsa Ali-Oli (30%)** (aceite de girasol, agua, azúcar, vinagre de vino, pasta de ajo , yema de **huevo** pasteurizada, sal, perejil, antioxidantes: glucono-delta-lactona y ácido cítrico, espesante: goma xantana, conservadores: sorbato potásico y benzoato sódico.)

**ALERGENOS: HUEVO.**

### AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

### ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg.

ETIQUETADO: *Ensaladilla patata con ajo.*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 30 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

### CARACTERISTICAS NOMINALES:

PESO.- Bandeja 1.6 Kg, Bandeja de 0.5 kg. Bandeja de 400 gr. Bandeja de 250 gr, Bandeja de 200gr

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto, más día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 30 días desde su fabricación. - Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Marzo 2022**

## FICHA TECNICA: **ENSALADILLA MARINERA**

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Ensaladilla de palitos de cangrejo (surimi) aliñada con salsa.

### **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Suave, con ligero toque ácido. Con un punto a salsa rosa.

**Sabor:** Ligeramente ácido, con sabor a cangrejo y salsa rosa.

**Color:** Blanco, rosado.

**Textura:** Tierno y firme. Con cangrejo (surimi) desmigado ligeramente crujiente, con consistencia.

### **MODO ELABORACION:**

Elaborado con cangrejo (surimi), desmigado, dejada enfriar y mezclada con mayonesa, añadiendo resto de ingredientes. Envasado en atmosfera protectora.

**MODO DE EMPLEO:** Consumir en frío (recomendado). Una vez abierto consumir en 5 días

### **INGREDIENTES:**

**Sucedáneo de cangrejo 60%** (agua, carne de **pescado** blanco 93.7 %, azúcar, estabilizantes: E420, E450iii, E451i, almidón de patata, aceite de colza, azúcar, sal, potenciador del sabor (E-631) (**crustáceos**), clara de **huevo** en polvo, carne de cangrejo 0,1% (**crustáceos**), colorantes, E-120, E-160c)

**Salsa 40 %** (aceite de girasol, agua, azúcar, yema de **huevo** pasteurizada, vinagre de vino, sal, antioxidantes: glucodeltalactona y ácido cítrico, zumo de limón, almidón de maíz, espesante: goma xantana, conservadores: sorbato potásico y benzoato sódico)

**ALERGENOS: HUEVO, CRUSTACEOS, PESCADO.**

### **AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

### **ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg.

ETIQUETADO: *Ensaladilla marinera*.

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 30 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

### **CARACTERISTICAS NOMINALES:**

PESO.- Bandeja 1.6 Kg, Bandeja de 0.5 kg. Bandeja de 400 gr. Bandeja de 250 gr, Bandeja de 200gr

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto, más día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 30 días desde su fabricación. - Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Marzo 2022**



## FICHA TECNICA: **CARACOLES CABRILLA CASEROS**

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Guiso elaborado con Caracoles (Otala lactea, añadiéndole una fina salsa.

### **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Suave, intenso. Con aromas a hierbabuena.

**Sabor:** Picantito, intenso y suave.

**Color:** Oscuro, marrón claro

**Textura:** Suave y tierna, con bastante caldito.

### **MODO ELABORACION:**

Elaborado con caracoles, añadiendo una salsa con diferentes vegetales. Envasado en atmosfera protectora.

**MODO DE EMPLEO:** Consumir en caliente. Se puede calentar tanto en microondas, como en cacerola, calentar a fuego lento hasta que la salsa este totalmente suelta y caliente.

### **INGREDIENTES:**

Caracoles (theba pissana), MOLUSCOS, Tomate frito(Aceite de oliva, aceite de girasol, calabacín, cebolla, pimienta,ajo) Cebolla, sal, azúcar, aceite girasol, cayena, hierbabuena, pimentón, harina de trigo GLUTEN. Envasada en atmósfera protectora. Modo de empleo. Calentar a su gusto

ENVASADO EN ATMOSFERA PROTECTORA \* ORIGEN ESPAÑA

**ALERGENOS: MOLUSCOS, GLUTEN.**

### **AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

### **ENVASADO.- ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg.

ETIQUETADO: *Caracoles en salsa.*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRASPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

### **CARACTERISTICAS NOMINALES:**

PESO. - 1.6 ò 3.50 kg

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto, más día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación. - Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: abril 2022**





LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

## FICHA TECNICA: *PATATAS AL MONTON*

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Plato preparado elaborado con patata fresca y aceite vegetal.

### **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Suave. Ligeramente dulce.

**Sabor:** Suave, con un toque de dulzura.

**Color:** Blanco, amarillento, típico de la patata.

**Textura:** Suave y tierno, agradable, blandito.

### **MODO ELABORACION:**

Elaborado con patata fresca. Envasado en atmosfera protectora.

**MODO DE EMPLEO:** Está pensado para añadir huevos y preparar tortilla, pero también sirve como guarnición para cualquier plato tanto de carne como de pescado, es patata "panadera o a lo pobre". Se puede consumir en frio o en caliente, a gusto. Se recomienda consumir en caliente.

### **INGREDIENTES:**

Patata, cebolla, aceite vegetal y sal. . Modo de empleo. Está pensado para añadir huevos y preparar tortilla, pero también sirve como guarnición para cualquier plato tanto de carne como de pescado, es patata "panadera o a lo pobre". Se puede consumir en frio o en caliente, a gusto. Se recomienda consumir en caliente.

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20) \* ORIGEN ESPAÑA.

### **Alérgenos:**

### **AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

### **ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Patatas al montón

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

### **CARACTERISTICAS NOMINALES:**

PESO.- Bandeja 1.6 Kg,

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto, más día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: abril 2022**





LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

## FIGHA TECNICA: **MOJETE HELLINERO**

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Producto fresco. Plato preparado, terminado, listo para comer. Elaborado con tomate, huevo cocido y atún, de forma artesanal.

### **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Suave, con aromas a tomates.

**Sabor:** Propio del producto, ligeramente dulce y ácido aportando matices cada una de los productos que lo componen.

**Color:** Rojo.

**Textura:** Es una ensalada "líquida" con trozos de tomate y atún, muy agradable.

### **MODO ELABORACION:**

Elaborado de forma manual, con Tomate entero mezclado con el huevo, añadimos atún claro, aceituna verde o negra y aceite vegetal.

**MODO DE EMPLEO:** Se recomienda consumir en frío o acompañando a otros platos.

**INGREDIENTES:** Tomate entero (60% jugo de tomate, sal) ATUN, (PESCADO), HUEVO, Aceite vegetal, sal, aceituna verde y negra.

**ALERGENOS:** ATUN Y HUEVO

### **AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Este producto es rico en vitaminas, minerales y antioxidantes y por ello es apto para la población en general, desde niños hasta ancianos. Además, por su bajo contenido en sales, azúcares y grasas es adecuado para hipertensos, diabéticos y personas obesas o con sobrepeso. También puede ser consumido por celíacos (sin gluten).

### **ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

**ENVASE:** Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente. Bandeja termo-sellada transparente.

**EMBALAJE:** Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kgr, 12 bandejas de 500 gramos.

**ETIQUETADO:** *Mojete Hellinero*

**ALMACENAMIENTO:** En refrigeración, entre 0-4°C.

**CADUCIDAD:** 26 días desde fecha de elaboración

**TRANSPORTE:** En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

**MODO DE EMPLEO:** Se recomienda consumir en frío o acompañando a otros platos..

### **CARACTERISTICAS NOMINALES:**

**PESO.-** Bandeja de 1.6 kgr o 500 gr

**Nº LOTE FABRICACION:** Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

**FECHA DE CADUCIDAD:** 26 días desde su fabricación. -Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha:** Octubre 2019

## FICHA TECNICA: *MICHIRONES MANCHEGOS*

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Guiso elaborado con habas secas, rehidratadas y cocinadas con hueso de jamón y especias.

### **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Suave, intenso. Típico de carne que contiene.

**Sabor:** Ligero a jamón, intenso y suave. Muy agradable

**Color:** Oscuro, marrón

**Textura:** Suave, tierna y agradable, con la piel del haba un poco más consistente y el haba tierna.

### **MODO ELABORACION:**

Elaborado con habas secas rehidratadas, añadiendo jamón y chorizo, lo que proporciona una salsa con diferentes matices. Envasado en atmosfera protectora.

**MODO DE EMPLEO:** Consumir en caliente. Se puede calentar tanto en microondas, horno, como ponerlos en una sartén. Calentar a fuego lento hasta que la salsa este totalmente suelta y caliente.

### **INGREDIENTES:**

Habas secas, codillo de jamón, chorizo, ajo, laurel, pimienta. Tomate frito, azúcar HARINA (GLUTEN). Se recomienda consumir caliente

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20) \* Una vez abierto el envase, consumir en 5 días.

**ALERGENOS: Harina, gluten**

### **AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

### **ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 6 envases de 1.6 kg.

ETIQUETADO: *Michirones Manchegos*.

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

### **CARACTERISTICAS NOMINALES:**

PESO.- 1.6

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Mayo 2022**



## LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

### FICHA TECNICA: *Solomillo con pisto Manchego*

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Plato cocinado, listo para consumir, elaborado a partir de carne de cerdo mezclada con verduras, tomate y especias naturales.

#### **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Suave, típico de carnes que contiene.

**Sabor:** Propio del producto, consecuente a ingredientes que comporta.

**Color:** Rojo intenso, típico de la salsa de tomate que acompaña.

**Textura:** Salsa de tomate espesa, con medallones de solomillo, cocido en su jugo.

#### **MODO ELABORACION:**

Elaborado con carne fresca. Troceado de la carne en medallones, frito lentamente en aceite de oliva, una vez cocinada la carne añadimos el tomate, el pimiento y las especias, dejándolo reposar y enfriar antes de su envasado.

#### **INGREDIENTES:**

Solomillo de cerdo, tomate frito (Aceite de oliva, aceite de girasol, espesante E-1422, calabacín, cebolla, pimiento, ajo, acidulante E330), pimiento rojo y verde, aceite vegetal, sal, azúcar.

#### **ALERGENOS:**

#### **AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

#### **ENVASADO. ETIQUETADO. -ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

**ENVASE:** Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente. Conteniendo 3.5 Kg, 1.5 kg ó 0.5 Kg , según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

**EMBALAJE:** Mediante caja de plástico conteniendo 7 envases de 1.5 kg o 12 de 0.5 kg.

**ETIQUETADO:** *Medallones de solomillo con pisto Manchego.*

**ALMACENAMIENTO:** En refrigeración, entre 0-4°C.

**CADUCIDAD:** 25 días desde fecha de elaboración

**TRANSPORTE:** En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

#### **CARACTERISTICAS NOMINALES:**

**PESO.** - 3.5 Kg, 1.6 kg, o 0.5 kilos según formato de bandeja

**Nº LOTE FABRICACION:** Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

**FECHA DE CADUCIDAD:** 25 días desde su fabricación. -Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: enero 2023**



LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

## FICHA TECNICA: *Costillas Estilo serrano*

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Guiso elaborado con costillas de cerdo, sellado y rehogado a fuego lento, añadiéndole una fina salsa.

### **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Suave, intenso a carne de cerdo, aroma de especias. Típico de carne que contiene.

**Sabor:** Contundente, intenso y suave. Muy agradable

**Color:** Oscuro, entre marrón y gris.

**Textura:** Suave y tierna, con consistencia.

### **MODO ELABORACION:**

Elaborado con costillas de cerdo cortadas en trocitos, reogadas a fuego lento, con una salsa espesa. Envasado en atmosfera protectora.

**MODO DE EMPLEO:** Consumir en caliente. Se puede calentar tanto en microondas, horno, como ponerlos en una sartén. Calentar a fuego lento hasta que la salsa este totalmente suelta y caliente.

### **INGREDIENTES:**

Costillas de cerdo, Tomate frito (Aceite de oliva, aceite de girasol, calabacín, cebolla, pimiento, ajo), zanahoria, sal, pimienta, hierbas aromáticas, azúcar, aceite girasol vino SULFITOSI.

ENVASADO EN ATMOSFERA PROTECTORA \* ORIGEN ESPAÑA

**ALERGENOS: SULFITO.**

### **AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

### **ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 3.5 kg, 1.6 kg, 500 gr según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Mediante caja de cartón conteniendo 9 envases de 1.6 kg.

ETIQUETADO: *Costilla estilo serrano.*

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRASPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

### **CARACTERISTICAS NOMINALES:**

PESO.- 1.6

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación. - Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Enero 2023**

## FICHA TECNICA: *Medallones de solomillo con pisto manchego*

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Plato cocinado, listo para consumir, elaborado a partir de carne de cerdo mezclada con tomate, pimientos y especias naturales.

### CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

**Olor:** Suave, típico de carnes que contiene.

**Sabor:** Propio del producto, consecuente a ingredientes que comporta.

**Color:** Rojo intenso, típico de la salsa de tomate que acompaña.

**Textura:** Salsa de tomate espesa, con medallones de solomillo, cocido en su jugo.

### MODO ELABORACION:

Elaborado con carne fresca. Troceado del solomillo en medallones, frito lentamente en aceite de oliva, una vez cocinado añadimos el tomate, el pimiento y las especias, dejándolo reposar y enfriar antes de su envasado.

**MODO DE EMPLEO:** Se puede consumir tal cual, aunque la recomendación es calentar previamente.

### INGREDIENTES:

Solomillo de cerdo, tomate frito (Aceite de oliva, aceite de girasol, espesante E-1422, calabacín, cebolla, pimiento, ajo, acidulante E330) pimiento verde y rojo, aceite girasol, sal, azúcar.

### ALERGENOS:

### AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.

Nacional, público en general

### ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

**ENVASE:** Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente. Conteniendo 1.5 kg ó 0.5 Kg , según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

**EMBALAJE:** Mediante caja conteniendo 4 envases de 1.5 kg o 8 de 0.5 kg.

**ETIQUETADO:** *Medallones de solomillo con pisto manchego*

**ALMACENAMIENTO:** En refrigeración, entre 0-4°C.

**CADUCIDAD:** 25 días desde fecha de elaboración

**TRASPORTE:** En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

### CARACTERISTICAS NOMINALES:

**PESO.-** 1.5 kg o 0.5 kilos según formato de bandeja

**Nº LOTE FABRICACION:** Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

**FECHA DE CADUCIDAD:** 25 días desde su fabricación.-Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Enero 2023**



## **LA CACEROLA DE MARIA**

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

**Verificación**

**Revisión 3**

**Julio 2020 Pagina 1**