

	FICHA TÉCNICA	Ed. 30/01/2026 Rev. 17
	Estofado de cerdo con verduritas	Página 1 de 3

Denominación reglamentaria	Plato preparado cocinado congelado. Estofado de cerdo con verduritas
Denominación comercial	Estofado de cerdo con verduritas
El estofado de cerdo con verduritas es un plato cocinado elaborado con cerdo y verduras, envasado y congelado siguiendo estrictas condiciones higiénicas. <i>Para cumplir con el reglamento 852/2004, en todo el proceso de manipulación se sigue un sistema de APPCC el cual está especialmente concebido para garantizar la seguridad alimentaria.</i>	

Ingredientes
Carne de cerdo (49%), zanahoria (13%), judía verde (12%) , agua, vino tinto (vino, acidulante (ácido tartárico), antioxidante (E-220) (SULFITOS)), cebolla (4%), aceite de girasol, sal, ajo, mezcla de ingredientes y aditivos (harina de arroz, almidón modificado de patata, proteína de SOJA, espesante (goma guar), estabilizador (goma xantana), sal, aroma, antiaglomerante (E-551), dextrosa, aceite de girasol alto oleico), pimentón dulce, pimienta negra y pimienta cayena. Puede contener crustáceos, huevo, pescado, cacahuetes, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza y moluscos

Información sobre sustancias que causan alergia y/o intolerancia				
Sustancias o productos que causan alergias o intolerancia	Presente en producto		Posibilidad de contaminación cruzada (*)	
	SI	NO	SI	NO
Cereales que contiene gluten o derivados		X		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X	X	
Huevos y productos a base de huevo		X	X	
Pescado y productos a base de pescado		X	X	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		X	X	
Soja y productos a base de soja	X		X	
Leche y sus derivados, incluida la lactosa		X	X	
Frutos de cáscara y productos derivados		X	X	
Apio y productos derivados		X	X	
Altramuces y productos derivados		X		X
Mostaza y productos derivados		X	X	
Sésamo y productos a base de sésamo		X		X
Sulfitos y anhídrido en concentración > 10 ppm SO ₂	X		X	
Moluscos y productos derivados		X	X	

(*) Presencia involuntaria, indica que existe peligro de contaminación cruzada en las instalaciones.

	FICHA TÉCNICA	Ed. 30/01/2026 Rev. 17
	Estofado de cerdo con verduritas	Página 2 de 3

OMG	El producto no contiene ningún ingrediente procedente de Organismos Modificados Genéticamente (OMG).
Productos irradiados	El producto no ha sido sometido a ningún tipo de radiación ionizante ni contiene ningún ingrediente irradiado.
Contaminantes	El producto cumple con la legislación vigente, <i>Reglamento (CE) 915/2023</i> .

Características organolépticas	
Olor	Típico de estofado de carne de cerdo
Color:	Marronoso con pigmentos anaranjados y verdes de las verduras
Sabor:	Típico de estofado de carne de cerdo
Textura	Salsa semisólida con trozos de carne y verduras

Información nutricional	Valores medios por:	100 g
	Valor energético	639 kJ 153 kcal
	Grasas de las cuales saturadas	8,8 g 2,7 g
	Hidratos de carbono de los cuales azúcares	2,5 g 1,3 g
	Proteínas	14 g
	Sal	1,3 g

Características físico - químicas			
Cuerpos extraños		Ausencia de cuerpos extraños (espinas, trozos de metal plásticos, vectores, etc.)	
Características microbiológicas Reglamento CE 1831/2003 y posteriores modificaciones	Parámetro	Valor Umbral	Valor límite máximo
	Bacterias aerobias mesófilas	10 ⁴ ufc/g	10 ⁵ ufc/g
	Enterobacterias lactosa positivo	10 ¹ ufc/g	10 ² ufc/g
	Escherichia coli	Ausencia/g	Ausencia/g
	Stahylococcus aureus	10 ¹ ufc/g	10 ² ufc/g
	Listeria Monocytogenes	Ausencia/25g*	
	Salmonella	Ausencia/25 g	
	* <100ufc/g en final de vida útil.		

	FICHA TÉCNICA	Ed. 30/01/2026 Rev. 17
	Estofado de cerdo con verduritas	Página 3 de 3

ENVASADO	
Envase primario	Bolsa (Bolsas con film, fondo de poliamida y tapa fil multicapa poliamida/polietileno).
Peso neto envase primario	2 kg (bolsas)
Unidades envase secundario (caja)	4 bolsas
Envase secundario	Caja cartón color blanco
Peso neto envase secundario	8 kg

Identificación y trazabilidad	
Referencia / Código EAN13 caja	8436035142712
Referencia / Código EAN13 unidad	8436035142712
Identificación del lote	En etiqueta 4 letras, la penúltima correlativa + dígitos numéricos a continuación En cumplimiento del reglamento 178/2002, el producto se dispone de un sistema de trazabilidad que permite reconstruir el historial de un producto en todas las etapas de producción, transformación y distribución. Cada unidad de consumo puede ser trazado a partir del lote de producción identificado en la etiqueta, permitiendo identificar los ingredientes, manipuladores, maquinaria y temperaturas durante el proceso.

Conservación	Mantener en congelación entre -20 y -18°C.
Transporte	Correctas condiciones higiénicas del camión. Temperatura del transporte será de -18°C. Aceptación de hasta 3°C de tolerancia teniendo en cuenta la rotura del frío durante la descarga y recepción. 540 días a partir de la fecha de producción, en su envase original, sin perforar a temperatura de congelación, entre -20 y -18°C.
Vida útil	Identificación fecha de caducidad en etiqueta (DD-MM-AAAA)
Vida útil secundaria	Una vez el producto abierto, conservar en refrigeración (entre 0 y 4°C) en un envase hermético durante máximo 48h. Una vez regenerado el producto se debe consumir en 24h.
Uso previsto	Apto para la alimentación de la población en general excepto personas alérgicas sensibles a los alérgenos declarados anteriormente. Este envase contiene entre 8 y 10 raciones.
Modo de empleo	Descongelar previamente el producto a una temperatura de refrigeración, entre 0º y 4ºC un máximo de 14 días. Una vez descongelado no volver a congelar. Regenerar en envase original (100% vapor), durante 30 minutos a 100ºC o hasta alcanzar 75ºC en centro producto. Agitar la barqueta sin abrir para homogeneizar la salsa. Servir al gusto.