

	FICHA TÉCNICA	Ed. 07/04/2026
	Magro con tomate	Rev. 09
		Página 1 de 3

Denominación reglamentaria	Plato preparado cocinado congelado. Magro con tomate
Denominación comercial	Magro con tomate
Plato elaborado a partir de tacos de cerdo y salsa de tomate, 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 (54%), salsa de tomate (41%) (agua, tomate concentrado, cebolla, azúcar, sal y ajo), vino tinto (vino, acidulante (ácido tartárico), antioxidante (E-220) (SULFITOS)), agua, aceite de girasol, 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), sal, pimentón, pimienta negra y tomillo. <i>Puede contener crustáceos, pescado, huevo, leche, frutos de cáscara, cacahuetes, mostaza, apio y moluscos.</i>

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			
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			
Moluscos y productos derivados		X	X	

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

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>

	FICHA TÉCNICA	Ed. 07/04/2026
	Magro con tomate	Rev. 09 Página 2 de 3

Características organolépticas	
Olor	Salsa de tomate y cerdo
Color:	Oscuro
Sabor:	Tomate
Textura	Típico

Información nutricional	Valores medios por:	100 g
	Valor energético	1034 kJ 247 kcal
	Grasas de las cuales saturadas	11 g 3,2 g
	Hidratos de carbono de los cuales azúcares	18 g 9,9 g
	Proteínas	17 g
	Sal	3,0 g

Características físico - químicas	
Cuerpos extraños	Ausencia de cuerpos extraños (espinas, trozos de metal plásticos, vectores, etc.)

Características microbiológicas <i>Reglamento CE 2073/2005, Reglamento CE 1441/2007 y posteriores modificaciones</i>	Parámetro	Valor Umbral	Valor límite máximo
	Bacterias aerobias mesófilas	10 ⁴ ufc/g	10 ⁵ ufc/g
	Enterobacterias lactosa positivo	10 ufc/g	10 ² ufc/g
	Escherichia coli	Ausencia/g	Ausencia/g
	Stahylococcus aureus	10 ufc/g	10 ² ufc/g
	Listeria Monocytogenes	Ausencia/25g*	
	Salmonella	Ausencia/25 g	
	* <100ufc/g en final de vida útil.		

	FICHA TÉCNICA	Ed. 07/04/2026
	Magro con tomate	Rev. 09 Página 3 de 3

ENVASADO	
Envase primario	Bolsa (Bolsa de Polipropileno Alimentario sellada con film laminado multicapa poliamida/polipropileno).
Peso neto envase primario	2 kg (bolsa)
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	8436035142033
Referencia / Código EAN13 unidad	8436035142033
Identificación del lote	En etiqueta 4 letras, la penúltima correlativa + dígitos numéricos a continuación En cumplimiento del reglamento 178/2002, el producto 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 -18°C y -20°C.
Transporte	Correctas condiciones higiénicas del camión. Temperatura del transporte será entre -18°C y -20°C.
Vida útil	540 días a partir de la fecha de producción, en su envase original, sin perforar a temperatura de congelación, entre -18 y -20°C. Identificación fecha de caducidad en etiqueta (DD-MM-AAAA)
Vida útil secundaria	Una vez abierto el envase proteger adecuadamente, conservar entre 0 y 4°C y 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.