

|                                                                                  |                                  |                |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA</b>             | Ed. 05/06/2026 |
|                                                                                  | <b>Albóndigas a la Jardinera</b> | Rev. 00        |
|                                                                                  |                                  | Página 1 de 3  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| <b>Denominación reglamentaria</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Plato preparado cocinado congelado. Albóndigas a la jardinera |
| <b>Denominación comercial</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Albóndigas a la jardinera                                     |
| <p>Albóndigas a la jardinera es un plato cocinado de albóndigas con variedad de verduras de acompañamiento, envasado y congelado siguiendo estrictas condiciones higiénicas.</p> <p><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></p> |                                                               |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Ingredientes</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <p>Albóndigas (49%) (Recorte de carne de cerdo, recorte de carne de vacuno, agua, carne de cerdo separada mecánicamente, proteína y fibra vegetal de <b>SOJA</b>, proteína animal (cerdo), sal, almidón de patata, azúcares (dextrosa), dextrina, ajo y perejil, especias, aroma, conservador <b>SULFITOS (E224)</b> y antioxidante (E301)), agua, salsa de tomate (agua, tomate concentrado, cebolla, azúcar, sal, ajo), cebolla, guisantes, zanahoria, patata, vino blanco (vino, acidulante (ácido tartárico), conservador (<b>E-220</b>)(<b>SULFITOS</b>)), aceite de girasol, mezcla de ingredientes y aditivos (harina de arroz, almidón modificado de patata, proteína de <b>SOJA</b>, espesante (goma guar), estabilizador (goma xantana), sal, aroma, antiaglomerante (E-551), dextrosa, aceite de girasol alto oleico), sal, salsa brunal (colorante (caramelo), agua, corrector acidez (E-325)) y ajo.</p> <p><i>Puede contener crustáceos, huevo, pescado, cacahuetes, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza y moluscos.</i></p> |

| 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 <sub>2</sub>   | X                    |    |                                          |    |
| Moluscos y productos derivados                                   |                      | X  | X                                        |    |

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

|                                                                                  |                                  |                |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA</b>             | Ed. 05/06/2026 |
|                                                                                  | <b>Albóndigas a la Jardinera</b> | Rev. 00        |
|                                                                                  |                                  | Página 2 de 3  |

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

| Características organolépticas |                                                      |
|--------------------------------|------------------------------------------------------|
| <b>Olor</b>                    | Característico de carne guisada                      |
| <b>Color:</b>                  | Marronoso                                            |
| <b>Sabor:</b>                  | Característico de carne guisada                      |
| <b>Textura</b>                 | Semisólida con albóndigas de carne de textura sólida |

|                                |                                               |                    |
|--------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------|
| <b>Información nutricional</b> | <b>Valores medios por:</b>                    | <b>100 g</b>       |
|                                | Valor energético                              | 671 kJ<br>161 kcal |
|                                | Grasas<br>de las cuales saturadas             | 11 g<br>3,5 g      |
|                                | Hidratos de carbono<br>de los cuales azúcares | 5,9 g<br>2,0 g     |
|                                | Proteínas                                     | 8,3 g              |
|                                | Sal                                           | 0,49 g             |

| Características físico - químicas |                                                                                   |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Cuerpos extraños</b>           | Ausencia de cuerpos extraños (espinas, trozos de metal plásticos, vectores, etc.) |

| <b>Características microbiológicas</b><br><i>Reglamento CE 2073/2005,</i><br><i>Reglamento CE 1441/2007 y</i><br><i>posteriores modificaciones</i> | Parámetro                          | Valor Umbral          | Valor límite máximo   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------|-----------------------|
|                                                                                                                                                    | Bacterias aerobias mesófilas       | 10 <sup>4</sup> ufc/g | 10 <sup>5</sup> ufc/g |
|                                                                                                                                                    | Enterobacterias lactosa positivo   | 10 ufc/g              | 10 <sup>2</sup> ufc/g |
|                                                                                                                                                    | Escherichia coli                   | Ausencia/g            | Ausencia/g            |
|                                                                                                                                                    | Stahylococcus aureus               | 10 ufc/g              | 10 <sup>2</sup> ufc/g |
|                                                                                                                                                    | Listeria Monocytogenes             | No detectado / 25 g*  |                       |
|                                                                                                                                                    | Salmonella                         | No detectado / 25 g   |                       |
|                                                                                                                                                    | * <100ufc/g en final de vida útil. |                       |                       |

|                                                                                  |                                  |                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|---------------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA</b>             | Ed. 05/06/2026<br>Rev. 00 |
|                                                                                  | <b>Albóndigas a la Jardinera</b> | Página 3 de 3             |

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

| Identificación y trazabilidad    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Referencia / Código EAN13 caja   | 8436035144211                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Referencia / Código EAN13 unidad | 8436035144211                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Identificación del lote          | <p>En etiqueta<br/>4 letras, la penúltima correlativa + dígitos numéricos a continuación</p> <p>En cumplimiento del reglamento 178/2002, 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.</p> |

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Conservación</b>         | Mantener en congelación entre -20°C y -18°C.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Transporte</b>           | Correctas condiciones higiénicas del camión.<br>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.                                                                                                                                         |
| <b>Vida útil</b>            | 540 días a partir de la fecha de producción, en su envase original, sin perforar a temperatura de congelación, entre -20 y -18°C.<br>Identificación fecha de caducidad en etiqueta (DD-MM-AAAA)                                                                                                                                                |
| <b>Vida útil secundaria</b> | Una vez el producto abierto, conservar en refrigeración (entre 0 y 4°C) en un envase hermético durante máximo 48h.<br>Una vez regenerado el producto se debe consumir en 24h.                                                                                                                                                                  |
| <b>Uso previsto</b>         | Apto para la alimentación de la población en general excepto personas alérgicas o sensibles a los alérgenos declarados anteriormente.                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Modo de empleo</b>       | 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 bolsa sin abrir para homogeneizar la salsa. Servir al gusto. |