

## RELLENO "DE LA CHARI"

- 1. Denominación comercial:** Relleno "de la chari"
- 2. Marca comercial:** RM Canales S.L.L.
- 3. Clasificación productos según legislación vigente:** Derivados cárnicos tratados por el calor. (Según RD 474/14 sobre Normas de calidad de los derivados cárnicos).
- 4. Composición cualitativa:** Magro de paleta de cerdo; **HUEVO**; jamón serrano [azúcar, sal, conservadores (E-252,E-250)]; panceta curada [Panceta de cerdo; sal, azúcar, conservadores (E-252, E-250), antioxidante (E-300)]; pan rallado (harina de **TRIGO**, agua, **GLUTEN** de **TRIGO**, aceite de oliva, levadura y gasificantes (E-450i, E-500ii)); fécula de patata, sal, ajo, cúrcuma, pimienta, proteína de **SOJA**, **LACTOSA**, dextrosa, emulgentes (E-451 y E-452), potenciador del sabor (E-621), perejil y conservante (E-250); harina de maíz y \*colorantes (E-102 ,E-129).Tripa de colágeno
- \*E-102,E-129: " puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños"
- 5. Composición cuantitativa:** Magro de paleta de cerdo (80kg), Huevo pasteurizado (20L), Jamón serrano (20kg), Panceta curada (20kg), Pan rallado (16kg), Preparado relleno casero 70 de productos Jauja (Dosis de utilización: 5,4kg, Dosis máx.:70gr/kg masa cárnica) y Colorante alimentario colouring (600gr).
- 6. Peligros microbiológicos:** Requisitos legales según Reglamento 2073/2005:  
Se ha procedido a analizar el pH y la Aw del producto, siendo sus resultados: Aw=0,96 y pH=5,71 (Informe analítico N°25232), Aw=0,932 (Informe analítico N°24001195). Por tanto, el producto se engloba en ALC que favorecen el crecimiento de Listeria monocytogenes ya que se ha obtenido un valor de Aw superior a 0,92. Se continuará realizando analíticas de Aw, pH y Listeria con el método de detección, con el fin de realizar una caracterización definitiva del producto.

PARÁMETRO	n	C	m(ufc/g)	M(ufc/g)
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	No detectado/25g	
n= número de unidades que componen la muestra c= número de muestras que dan valores entre m y M				

Fuente: Reglamento (CE) 2073/2005

Justificación de la aplicación de los criterios de seguridad alimentaria y de higiene de los procesos, según Reglamento 2073/2005:

-Este producto es un alimento listo para el consumo ya que no necesita un tratamiento térmico por parte del consumidor antes de ser consumido. Por tanto, hay que controlar el peligro de Listeria monocytogenes.

## 7. Peligros químicos:

PARÁMETRO	NIVEL MÁXIMO (mg/kg)
E-102 Tartrazina	<i>Quantum satis</i>
E-129 Rojo Allura AG	25
E-250 Nitrito sódico	150 ( Hasta el 9 de octubre de 2025) 80 ( A partir del 9 de octubre de 2025)
E-451 Trifosfatos	5000
E-452 Polifosfatos	5000
E-621 Glutamato de monosodio	10000

Fuente: Reglamento (CE) nº 1333/2008

PARÁMETRO	NIVEL MÁXIMO
Melamina	2,5 mg/kg
Suma de Dioxinas	1pg/g grasa
Suma de Dioxinas y PCB similares a las dioxinas	1,25 pg/g grasa
Suma de PCB no similares a las dioxinas	40 ng/g grasa

Fuente: Reglamento (CE) Nº 2023/915

PARÁMETRO	LIMITE MÁXIMO
Plaguicidas	Por debajo del limite establecido

Fuente: Reglamento (CE) 396/2005

PARAMETRO	FUENTES	LIMITES
Detergentes/desinfectantes/lubricantes	Equipos y útiles en contacto con el alimento	Se controla su ausencia (DSA-08 y DSA-10)

Fuente: Reglamento 852/2004

PARÁMETRO	LIMITE MÁXIMO
Antibióticos	<LMR

Fuente: Reglamento (CE) Nº 37/2010

### Envases

PARÁMETRO	NIVEL MÁXIMO
Migraciones específicas	Según parámetro
Migración global	10 mg/dm <sup>2</sup>

Fuente: Reglamento (CE) 10/2011

8. Peligros físicos:

Se controla su ausencia.

MATERIAL	FUENTES
Plástico	Envases, embalajes

9. Alérgenos:

NOMBRE		Contiene	Trazas (posibilidad de contaminación cruzada)
Cereales que contengan gluten y productos derivados	Trigo	SI	NO
	<i>Centeno</i>	NO	SI*
	<i>Cebada</i>	NO	SI*
	<i>Avena</i>	NO	SI*
	<i>Productos derivados</i>	NO	SI*
Crustáceos y productos a base de crustáceos		NO	NO
Huevos y productos a base de huevos		SI	NO
Pescado y productos a base de pescado		NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets		NO	SI*
Soja y productos a base de soja		SI	NO
Leche y sus derivados (incluida lactosa)		SI	NO
Frutos de cascara y productos derivados	Almendras	NO	SI*
	Avellanas	NO	SI*
	Nueces	NO	SI*
	Anacardos	NO	SI*
	Pacanas	NO	SI*
	Castañas	NO	SI*
	Pistachos	NO	SI*
	Productos derivados	NO	SI*
Apio y productos derivados		NO	SI*
Mostaza y productos derivados		NO	SI
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		NO	SI*
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO <sub>2</sub>		NO	SI
Altramuces y productos base de altramuces		NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos		NO	NO

**Nota:** El control de las posibles contaminaciones cruzadas (trazas) en las áreas, se efectúa mediante la planificación de la producción y el programa de limpieza

\*Trazas indicadas en el aditivo y colorante utilizado

**10. Valor nutricional por 100g:**

Valor energético:	1600 Kj/386 Kcal
Grasas:	3,69 g
De las cuales saturadas:	1,39 g
Hidratos de carbono:	72,12g
De los cuales azúcares:	0,42g
Proteínas:	3,47g
Sal:	0,13 g

**11. Procesado:**

Recepción de materias primas. Almacenamiento frigorífico y no frigorífico (según proceda). Selección materias primas, picado, amasado con adición de los aditivos e ingredientes, acondicionamiento en tripas de colágeno, embutido, atado, cocinado (85°C, 145min), enfriado, troceado, envasado, etiquetado, almacenamiento en refrigeración (0-5°C), expedición y venta.

**12. Presentación:**

El producto se presenta en tripas de colágeno envasadas o sin envasar:

- En piezas enteras
- Troceada

**13. Envasado:**

Piezas enteras de relleno con un peso aproximado de 4kg envasadas al vacío o pieza de relleno troceada envasada al vacío con un peso aproximado de 4kg.

**14. Embalado:**

El producto no se embala

**15. Etiquetado:**

El producto lleva adherida una etiqueta. Dicha etiqueta lleva inscrita:

- Denominación del producto
- Relación de ingredientes
- Forma de conservación: Conservar entre 0 y 5°C
- N° de lote
- Fecha de consumo preferente
- Razón social (Nombre del fabricante, dirección, teléfono).

- Marca de identificación
- Peso neto (cuando vaya envasado)
- Declaración de alérgenos: "Puede contener trazas de **GLUTEN, CACAHUETES, FRUTOS DE CÁSCARA, APIO, MOSTAZA, SÉSAMO y SULFITOS**".
- Información nutricional
- Contiene E-102,E-129: puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños

- 16. Características del loteado:** El lote está compuesto por la letra "E" seguido de la numeración correlativa de fabricación de cada uno de los productos elaborados, seguido de una barra y los dos últimos dígitos del año de fabricación. (E001/20)
- 17. Condiciones de almacenamiento:** En refrigeración a temperatura entre 0 y 5°C
- 18. Condiciones de transporte** En refrigeración a temperatura entre 0 y 5°C
- 19. Fecha de consumo preferente:** 3 meses tras su elaboración. Dicha fecha se indica mediante el día, mes y año.
- 20. Modo de empleo:** Consumo directo tras la retirada del envase (Tripa comestible)
- 21. Etapa última de contemplación del plan:** Venta en industria o entrega del producto en las instalaciones del cliente.
- 22. Destino final del producto:** Toda la población excluida la de riesgo.
- 23 N° RSI:** 10.20551/J