



|   |                                     |                           |
|---|-------------------------------------|---------------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA</b>                | Ed. 14-08-2024<br>Rev. 18 |
|   | <b>Ensalada cous cous con setas</b> | Página 1 de 3             |

|   |  |
|---|--|
| <b>Denominación reglamentaria</b>   | Ensalada preparada refrigerada. Ensalada cous cous con setas |
| <b>Denominación comercial</b>   | Ensalada cous cous con setas                                 |
| <b>Descripción del producto</b>   |  |
| <p>La ensalada de cous cous con setas es una ensalada fresca, preparada refrigerada a base de cuscús, producto originario marroquí, sin tratamiento térmico y envasada en atmósfera protectora para su mejor conservación. Lista para su consumo.</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><b>COUS-COUS (46%)</b> (sémola de <b>TRIGO</b> duro), calabacín, aceite de oliva virgen, revuelto de setas (8%), aceite de girasol, zanahoria, vinagre (vinagre de vino y antioxidante (<b>E-220</b>) (<b>SULFITOS</b>)), uvas pasas (uvas pasas y aceite de algodón), azúcar, sal, pepinillos en vinagre (pepinillos, agua, vinagre de alcohol, azúcar y sal), agua y conservadores (E-202 y E-200).</p> <p><i>Puede contener trazas de crustáceos, huevo, pescado, cacahuetes, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza y moluscos.</i></p> |  |

| <b>Información sobre sustancias que causan alergia y/o intolerancia</b> |                      |    |  |    |
|---|----------------------|----|--|----|
| 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 <sub>2</sub>          | X                    |    | X  |    |
| Moluscos y productos derivados  |                      | X  | X  |    |

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

|   |                                     |                           |
|---|-------------------------------------|---------------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA</b>                | Ed. 14-08-2024<br>Rev. 18 |
|   | <b>Ensalada cous cous con setas</b> | 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) 195/2023</i>                                 |

| <b>Características organolépticas</b> |   |
|---------------------------------------|---|
| <b>Olor</b>                           | Olor mixto de setas y vegetales             |
| <b>Color:</b>                         |   |
| <b>Sabor:</b>                         | Sabor mixto de setas y vegetales            |
| <b>Textura</b>                        | Textura esponjosa del cous-cous y las setas |

| <b>Información nutricional</b> | <b>Valores medios por:</b>                 | <b>100 g</b>              |
|--------------------------------|--|---------------------------|
|                                | Valor energético                           | 1290.62 kJ<br>307.10 kcal |
|                                | Grasas de las cuales saturadas             | 18.29 g<br>2.70 g         |
|                                | Hidratos de carbono de los cuales azúcares | 29.87 g<br>3.85 g         |
|                                | Proteínas                                  | 4.91 g                    |
|                                | Sal  | 1,31 g                    |

| <b>Características físico - químicas</b>   |   |                       |                            |
|--|---|-----------------------|----------------------------|
| <b>ph</b>  | 4,3-4,5   |                       |                            |
| <b>A<sub>w</sub></b>   |   |                       |                            |
| <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, Reglamento CE 1441/2007 y posteriores modificaciones</i> | <b>Parámetro</b>  | <b>Valor Umbral</b>   | <b>Valor límite máximo</b> |
|  | Bacterias aerobias mesófilas  | 10 <sup>5</sup> ufc/g | 10 <sup>6</sup> ufc/g      |
|  | Enterobacterias lactosa positivo  | 10 <sup>3</sup> ufc/g | 10 <sup>4</sup> ufc/g      |
|  | Escherichia coli  | 10 <sup>1</sup> ufc/g | 10 <sup>2</sup> ufc/g      |
|  | Stahylococcus aureus  | 10 <sup>1</sup> ufc/g | 10 <sup>2</sup> ufc/g      |
|  | Listeria Monocytogenes  | No detectado /25g*    |                            |
|  | Salmonella  | No detectado /25 g    |                            |
| * <100ufc/g en final de vida útil.   |   |                       |                            |

**ENVASADO**

|  |   |
|--|---|
| <b>Envase primario</b>                   | Bandeja GASTRONOM ½.<br>(Bandeja de Polipropileno Alimentario sellada con film laminado multicapa poliéster/polipropileno). |
| <b>Peso neto envase primario</b>         | 2 kg (barqueta)   |
| <b>Unidades envase secundario (caja)</b> | 4 barquetas   |
| <b>Envase secundario</b>                 | Caja cartón color marrón  |
| <b>Peso neto envase secundario</b>       | 8 kg  |
| <b>Otros</b>                             | Envasado en atmosfera protectora  |

**Identificación y trazabilidad**

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| Referencia / Código EAN13 caja   | 8436035141036  |
| Referencia / Código EAN13 unidad | 8436035141036  |
| Identificación del lote          | En etiqueta<br>4 letras, la penúltima correlativa + dígitos numéricos a continuación<br><br>En cumplimiento del reglamento 178/2002, Quick Chef 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. |

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>Conservación</b>         | Mantener en refrigeración entre 0°C y 4°C.   |
| <b>Transporte</b>           | Correctas condiciones higiénicas del camión.<br>Temperatura del transporte será entre 0°C y 4°C.   |
| <b>Vida útil</b>            | 30 días a partir de la fecha de producción, en su envase original, sin perforar a temperatura de refrigeración, entre 0°C y 4°C.<br>Identificación fecha de caducidad en etiqueta (DD-MM-AAAA) |
| <b>Vida útil secundaria</b> | Una vez abierto, consumir en 24 horas.   |
| <b>Uso previsto</b>         | Apto para la alimentación de la población en general excepto personas alérgicas o sensibles a los alérgenos declarados anteriormente.<br>Este envase contiene 10 raciones.                     |
| <b>Modo de empleo</b>       | Abrir y servir.  |