
	FICHA TÉCNICA	Ed. 26-10-2023 Rev. 17
	Ensalada de bacalao y alubias	Página 1 de 3

Denominación reglamentaria	Ensalada preparada refrigerada. Ensalada de bacalao y alubias
Denominación comercial	Ensalada de bacalao y alubias
Descripción del producto	
<p>La ensalada de bacalao y alubias es una ensalada fresca sin tratamiento térmico, 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>	

Ingredientes	
<p>Alubia roja cocida (38%) (Alubias roja, agua, sal y antioxidante (E-385)), BACALAO (12%) (BACALAO, sal), tomate, cebolla, aceite de oliva virgen, aceite de girasol, aceitunas negras (aceituna en rodajas, agua, sal, conservante (E-260) y estabilizante (E-579)), pimiento verde, pimiento rojo, vinagre (vinagre de vino blanco, antioxidante: dióxido de azufre (SULFITOS)), pimiento amarillo, agua y conservadores E-202 y E-200.</p> <p><i>Puede contener trazas de crustáceos, huevo, cacahuetes, soja, 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	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 riesgo de contaminación cruzada en las instalaciones.

	FICHA TÉCNICA	Ed. 26-10-2023
	Ensalada de bacalao y alubias	Rev. 17 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) 195/2023</i>

Características organolépticas	
Olor	Mixto de salmón ahumado y pimienta
Color:	
Sabor:	Sabor a salmón ahumado
Textura	Textura suave en boca

Información nutricional	Valores medios por:	100 g
	Valor energético	709,97 kJ 170,84 kcal
	Grasas de las cuales saturadas	13,44 g 1,78 g
	Hidratos de carbono de los cuales azúcares	5,02 g 1,03 g
	Proteínas	5,81 g
	Sal	1,30 g

Características físico - químicas	
ph	
A_w	
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 ⁵ ufc/g	10 ⁶ ufc/g
	Enterobacterias lactosa positivo	10 ³ ufc/g	10 ⁴ ufc/g
	Escherichia coli	10 ¹ ufc/g	10 ² ufc/g
	Stahylococcus aureus	10 ¹ ufc/g	10 ² ufc/g
	Listeria Monocytogenes	No detectado en 25g	
	Salmonella	No detectado en 25g	

ENVASADO

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

Identificación y trazabilidad

Referencia / Código EAN13 caja	8436035141104
Referencia / Código EAN13 unidad	8436035141104
Identificación del lote	En etiqueta 4 letras, la penúltima correlativa + dígitos numéricos a continuación 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.

Conservación	Mantener en refrigeración entre 0°C y 4°C.
Transporte	Correctas condiciones higiénicas del camión. Temperatura del transporte será entre 0°C y 4°C.
Vida útil	13 días a partir de la fecha de producción, en su envase original, sin perforar a temperatura de refrigeración, entre 0°C y 4°C. Identificación fecha de caducidad en etiqueta (DD-MM-AAAA)
Vida útil secundaria	Una vez abierto, consumir en 24 horas.
Uso previsto	Apto para la alimentación de la población en general excepto personas alérgicas o sensibles a los alérgenos declarados anteriormente. Este envase contiene 10 raciones.
Modo de empleo	Abrir y servir.