

	FICHA TÉCNICA	Ed. 26-10-2023 Rev. 15
	Wok vegetal	Página 1 de 3

Denominación reglamentaria	Plato preparado cocinado congelado. Wok vegetal
Denominación comercial	Wok vegetal
<p>El Wok vegetal es un plato japonés, elaborado con verduras y salsa de soja, envasado al vacío 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>	

Ingredientes
<p>Cebolla (21,6%), zanahoria (14,4%), col repollo (10,8%), col china (10,8%), pimiento rojo (8,4%), puerro (8,4%), brotes de SOJA (7,8%)(brotes de SOJA, agua, vinagre, sal, acidulante (E-330) y antioxidante (E-300)), bebida de coco (extracto de coco(70%), agua, emulgente (E-435)), aceite de girasol, pasta curry rojo, ajo y sal.</p> <p>Puede contener crustáceos, huevo, leche, frutos de cáscara, sulfitos, cacahuetes, mostaza, apio, moluscos, pescado.</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	
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 peligro de contaminación cruzada en las instalaciones.

	FICHA TÉCNICA	Ed. 26-10-2023 Rev. 15
	Wok vegetal	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) 915/2023</i> .

Características organolépticas	
Olor	Característico mezcla de verduras y soja
Color:	Color oscuro de la soja
Sabor:	Característico mezcla de verduras y ligeramente picante
Textura	Textura semisólida de la salsa

Información nutricional	Valores medios por:	100 g
	Valor energético	653,91 kJ 158,53 kcal
	Grasas de las cuales saturadas	15,16 g 3,09 g
	Hidratos de carbono de los cuales azúcares	4,14 g 3,94 g
	Proteínas	1,28 g
	Sal	0,43 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 ⁴ ufc/g	10 ⁵ ufc/g
	Enterobacterias lactosa positivo	10 ¹ ufc/g	10 ² ufc/g
	Escherichia coli	Ausencia/g	Ausencia/g
	Stahylococcus aureus	10 ¹ ufc/g	10 ² ufc/g
	Listeria Monocytogenes	Ausencia/25g*	
	Salmonella	Ausencia/25 g	
* <100ufc/g en final de vida útil.			

	FICHA TÉCNICA	Ed. 26-10-2023 Rev. 15
	Wok vegetal	Página 3 de 3

ENVASADO	
Envase primario	Bolsa (Bolsas con film, fondo de poliamida y tapa fil multicapa poliamida/polietileno).
Peso neto envase primario	2,5 kg (bolsa)
Unidades envase secundario (caja)	4 bolsas
Envase secundario	Caja cartón color blanco
Peso neto envase secundario	10 kg

Identificación y trazabilidad	
Referencia / Código EAN13 caja	8436035141227
Referencia / Código EAN13 unidad	8436035141227
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.

	FICHA TÉCNICA	Ed. 26-10-2023 Rev. 15
	Wok vegetal	Página 4 de 3

Conservación	Mantener en refrigeración entre -20°C y -18°C.
Transporte	Correctas condiciones higiénicas del camión. 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.
Vida útil	540 días a partir de la fecha de producción, en su envase original, sin perforar a temperatura de congelación, entre -20 y -18°C. Identificación fecha de caducidad en etiqueta (DD-MM-AAAA) Una vez el producto haya sido regenerado y retirado de su envase original, se recomienda consumir durante las 24 h. posteriores.
Vida útil secundaria	Mantener en refrigeración entre 0°C y 4°C un máximo de 7 días desde que salió del congelador. Una vez abierto el envase, consumir en 24h.
Uso previsto	Apto para la alimentación de la población en general excepto personas alérgicas sensibles a los alérgenos declarados anteriormente. Se recomienda utilizar una porción de 60% acompañamiento /40% Wok. Con esta proporción se obtienen aproximadamente 31 raciones de 200g de plato compuesto.
Modo de empleo	Descongelar previamente el producto a una temperatura de refrigeración, entre 0° y 4°C un máximo de 7 días. Una vez descongelado no volver a congelar. Regenerar en envase original (100% vapor), durante 30 minutos a 100°C o hasta alcanzar 75°C en centro producto. Agitar la bolsa sin abrir para homogeneizar la salsa. Servir al gusto.