

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Ed. 26/10/2023 Rev. 13
	<b>Salsa BBQ</b>	Página 1 de 3

<b>Denominación reglamentaria</b>	Salsa BBQ
<b>Denominación comercial</b>	Salsa BBQ
<p>La salsa Barbacoa es una salsa para carnes, elaborada a base de tomate, envasada al vacío y congelada 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, agua, Kéetchup (Tomate, jarabe de glucosa, vinagre de alcohol, almidón modificado de maíz, azúcar, sal, estabilizantes E-412, E-415 y E-410, acidulante E-330, conservadores (E-202 y E-211) y aromas), salsa de <b>SOJA</b> (agua, <b>SOJA</b> desgrasado, (12%), sal, <b>TRIGO</b>, jarabe de glucosa, <b>SOJA</b> (1%), alcohol, potenciador de sabor (E621, E635)), azúcar, vinagre (vinagre de vino tinto y antioxidante <b>E220 (SULFITOS)</b>), aceite de girasol, ajo, condimento preparado sabor ahumado (agua, vinagre de alcohol, colorante E150d, sal, aroma de humo, acidulante: E330, pimienta blanca molida), salsa perrins (agua, vinagre destilado, vinagre, azúcar, condimento (proteína vegetal hidrolizada (soja), sal, extracto de levadura, tamarindo, colorante (E150c), extracto de especias, zumo concentrado de manzana, aroma natural), <b>MOSTAZA</b>, pimentón ahumado, sal y pimienta cayena.</p> <p><b>Puede contener crustáceos, huevo, pescado, cacahuetes, leche, frutos de cáscara, apio y moluscos.</b></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 <sub>2</sub>	X		X	
Moluscos y productos derivados		X	X	

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Ed. 26/10/2023 Rev. 13
	<b>Salsa BBQ</b>	Página 2 de 3

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

<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> .

<b>Características organolépticas</b>	
<b>Olor</b>	Característico tomate y ahumado
<b>Color:</b>	Rojizo oscuro
<b>Sabor:</b>	Sabor ahumado y ligeramente picante
<b>Textura</b>	Textura líquida

<b>Información nutricional</b>	<b>Valores medios por:</b>	<b>100 g</b>
	Valor energético	496,10 kJ 118,45 kcal
	Grasas de las cuales saturadas	5,52 g 0,63 g
	Hidratos de carbono de los cuales azúcares	14,94 g 12,83 g
	Proteínas	1,51 g
	Sal	1,63 g

<b>Características físico - químicas</b>	
<b>ph</b>	
<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> <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	10.000 ufc/g	100.000 ufc/g
	Enterobacterias lactosa positivo	10 ufc/g	100 ufc/g
	Escherichia coli	Ausencia/g	Ausencia/g
	Stahylococcus aureus	10 ufc/g	100 ufc/g
	Listeria Monocytogenes	Ausencia/25	
	Salmonella	Ausencia/25 g	

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Ed. 26/10/2023 Rev. 13
	<b>Salsa BBQ</b>	Página 3 de 3

ENVASADO	
<b>Envase primario</b>	Bolsa (Bolsa de Polipropileno Alimentario sellada con film laminado multicapa poliamida/polipropileno).
<b>Peso neto envase primario</b>	1 kg (bolsa)
<b>Unidades envase secundario (caja)</b>	8 bolsas
<b>Envase secundario</b>	Caja cartón color blanco
<b>Peso neto envase secundario</b>	8 kg

Identificación y trazabilidad	
Referencia / Código EAN13 caja	8436035141814
Referencia / Código EAN13 unidad	8436035141814
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.

<b>Conservación</b>	Mantener en congelación entre -20 y -18°C.
<b>Transporte</b>	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.
<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. Identificación fecha de caducidad en etiqueta (DD-MM-AAAA)
<b>Vida útil secundaria</b>	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.
<b>Uso previsto</b>	Apto para la alimentación de la población en general excepto personas alérgicas o sensibles a los alérgenos declarados anteriormente. Se recomienda utilizar una porción 60% pasta/acompañamiento /40% salsa. Con esta proporción se obtienen aproximadamente 12 raciones de 200g de plato compuesto.
<b>Modo de empleo</b>	Descongelar previamente el producto a una temperatura de refrigeración, entre 0º y 4ºC un máximo de 7 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.