

| | | |
|---|-----------------------|---------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA | Ed. 15/05/2024 Rev. 30 |
| | Cerdo Vindaloo | Página 1 de 3 |

| | |
|--|--|
| Denominación reglamentaria | Plato preparado cocinado congelado. Cerdo Vindaloo |
| Denominación comercial | Cerdo Vindaloo |
| <p>El cerdo Vindaloo es un plato elaborado con carne de cerdo tradicional indio, 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>Carne de cerdo (44%), agua, cebolla, berenjena (berenjena, aceite de girasol), calabacín prefrito (calabacín, aceite de girasol), zanahoria, vinagre (vino blanco y antioxidante (E-220) (SULFITOS)), aceite de girasol, almidón de arroz y patata, proteína de SOJA, estabilizante (E-415), sal, ajo, cilantro, comino, jengibre, pimienta negra, pimienta cayena y cúrcuma.</p> <p><i>Puede contener crustáceos, huevo, pescado, cacahuetes, 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 peligro de contaminación cruzada en las instalaciones.

| | | |
|---|-----------------------|---------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA | Ed. 15/05/2024 Rev. 30 |
| | Cerdo Vindaloo | 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 | Cerdo asado |
| Color: | |
| Sabor: | Cerdo asado y verduras |
| Textura | |

| Información nutricional | Valores medios por: | 100 g |
|--------------------------------|--|--------------------------|
| | Valor energético | 429,69 kJ 135,50 kcal |
| | Grasas de las cuales saturadas | 5,66 g 1,30 g |
| | Hidratos de carbono de los cuales azúcares | 2,99 g 1,05 g |
| | Proteínas | 9,96 g |
| | Sal | 1,20 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. 15/05/2024 Rev. 30 |
| | Cerdo Vindaloo | 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 kg (bolsa) |
| Unidades envase secundario (caja) | 4 bolsa |
| Envase secundario | Caja cartón color blanco |
| Peso neto envase secundario | 8 kg |

| Identificación y trazabilidad | |
|----------------------------------|--|
| Referencia / Código EAN13 caja | 8436035141821 |
| Referencia / Código EAN13 unidad | 8436035141821 |
| 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 congelación entre -20°C y -18°C. |
| Transporte | Correctas condiciones higiénicas del camión. Temperatura del transporte será de -18°C, tolerancia 3°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 | Una vez el producto abierto, conservar en refrigeración (entre 0 y 4°C) en un envase hermético durante máximo 48h. Una vez regenerado el producto se debe consumir en 24h. |
| Uso previsto | Apto para la alimentación de la población en general excepto personas alérgicas o sensibles a los alérgenos declarados anteriormente. Este envase contiene entre 8 y 10 raciones. |
| Modo de empleo | Descongelar previamente el producto a una temperatura de refrigeración, entre 0º y 4ºC un máximo de 14 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 barqueta sin abrir para homogeneizar la salsa. Servir al gusto |