
	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Ed. 14/08/2024
	<b>Ensalada de Quinoa y lentejas</b>	Rev. 10
		Página 1 de 3

<b>Denominación reglamentaria</b>	Plato preparado cocinado refrigerado. Ensalada de quinoa
<b>Denominación comercial</b>	Ensalada de quinoa y lentejas
<p>La ensalada de quinoa y lentejas es una ensalada fresca, preparada refrigerada a base de quinoa y lentejas, 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>	

Ingredientes
<p>Quinoa (35%), lentejas cocidas (26%) (lentejas, agua, sal, antioxidantes (E-385 y E-300)), zanahoria, maíz, puerro, aceite de oliva virgen, zumo de limón (limón exprimido y antioxidante (E-224) (SULFITOS)), aceite de girasol, vinagre blanco (vinagre de vino y antioxidante (E-223) (SULFITOS)), zumo de naranja (zumo de naranja a partir de concentrado, zumo de naranja y vitamina C)), sal, agua, conservadores (E-202 y E-200) y pimienta blanca.</p> <p>Puede contener trazas de <b>crustáceo, huevo, pescado, soja, cacahuetes, frutos de cáscara, apio, mostaza, leche 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	

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

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Ed. 14/08/2024
	<b>Ensalada de Quinoa y lentejas</b>	Rev. 10
		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>

Características organolépticas	
<b>Olor</b>	
<b>Color:</b>	
<b>Sabor:</b>	
<b>Textura</b>	

<b>Información nutricional</b>	<b>Valores medios por:</b>	<b>100 g</b>
	Valor energético	624,80 kJ 149,19 kcal
	Grasas de las cuales saturadas	8,97 g 1,19 g
	Hidratos de carbono de los cuales azúcares	12,33 g 1,98 g
	Proteínas	3,70 g
	Sal	0,75 g

Características físico - químicas	
<b>ph</b>	4,4
<b>A<sub>w</sub></b>	0,998
<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 <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 en 25g*	
	Salmonella	No detectado en 25g	
* <100ufc/g en final de vida útil.			

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Ed. 14/08/2024
	<b>Ensalada de Quinoa y lentejas</b>	Rev. 10
		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>	4 bolsas
<b>Envase secundario</b>	Caja cartón color blanco
<b>Peso neto envase secundario</b>	8 kg

Identificación y trazabilidad	
Referencia / Código EAN13 caja	8436035141838
Referencia / Código EAN13 unidad	8436035141838
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 refrigeración entre 0°C y 4°C
<b>Transporte</b>	Correctas condiciones higiénicas del camión. Temperatura del transporte será entre 0°C y 4°C. Aceptación de hasta 3°C de tolerancia teniendo en cuenta la rotura del frío durante la descarga y recepción.
<b>Vida útil</b>	25 días a partir de la fecha de producción, en su envase original, sin perforar a temperatura de refrigeración, entre 0 y 4°C. Identificación fecha de caducidad en etiqueta (DD-MM-AAAA)
<b>Vida útil secundaria</b>	Mantener en refrigeración entre 0°C y 4°C. 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. Este envase contiene 10 raciones.
<b>Modo de empleo</b>	Abrir y servir.