Denominación reglamentaria	Plato preparado cocinado congelado. Estofado de seitan
Denominación comercial	Estofado de seitan

El estofado seitan es un plato vegetariano, elaborado con diferentes tipos de verduras, envasado al vacío y congelado siguiendo estrictas condiciones higiénicas.

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.

Ingredientes

SEITÁN (42%) (agua, harina de **TRIGO** (**GLUTEN)**, shoyu, (agua, **SOJA, TRIGO**, sal marina y koji (fermento)), tamari (agua, **SOJA,** sal marina, mikawa mirin (fermentado de arroz) y koji), alga kombu, jengibre y ajo)), agua, cebolla, zanahoria, pimiento verde, tomate en conserva (tomate pelado troceado, jugo de tomate, sal, acidulante (E-330), endurecedor (E-509)), champiñón (champiñón, agua, sal, acidulante (E-330) y antioxidante (E-300)), aceite de girasol, bebida espirituosa (agua, alcohol de melazas, holandas de vino, azúcar y caramelo de color (contiene **SULFITOS**)), salsa de **SOJA** (agua, soja desgrasado (12%), sal, trigo, jarabe de glucosa, soja (1%), alcohol, potenciador de sabor (E621, E635)), estabilizante (almidón de maíz, harina de **TRIGO Y SOJA**, estabilizantes (E-412, E-415)), miel, sal, ajo, perejil, orégano y tomillo.

Puede contener crustáceos, huevo, pescado, cacahuetes, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza y moluscos.

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.

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, *Reglamento (CE) 915/2023.*

Características organolépticas	
Olor	Característico de guiso de verduras
Color:	Color marrón característico de los estofados
Sabor:	Característico a guiso de verduras
Textura	Textura melosa del seitan

Información nutricional	**Valores medios por:**	**100 g**
	Valor energético	426,87 kJ 109,39 kcal
	Grasas de las cuales saturadas	4,36 g 0,63 g
	Hidratos de carbono de los cuales azúcares	4,15 g 1,79 g
	Proteínas	10,55 g
	Sal	0,77 g

Características físico - químicas	
ph	
Aω	
Cuerpos extraños	Ausencia de cuerpos extraños (espinas, trozos de metal plásticos, vectores, etc.)

	Parámetro	**Valor Umbral**	**Valor límite máximo**
Características microbiológicas *Reglamento CE 2073/2005, Reglamento CE 1441/2007 y posteriores modificaciones*	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
	Staphylococcus aureus	10^1 ufc/g	10^2 ufc/g
	Listeria Monocytogenes	Ausencia/25	
	Salmonella	Ausencia/25 g	

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	8436035141913
Referencia / Código EAN13 unidad	8436035141913
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 -20ºC y -18ºC.
Transporte	Correctas condiciones higiénicas del camión. Temperatura del transporte será de –18ºC. Aceptación de hasta 3ºC de tolerancia teniendo en cuenta la rotura del frio 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 -18ºC. Identificación fecha de caducidad en etiqueta (DD-MM-AAAA)
Vida útil secundaria	Mantener en refrigeración entre 0ºC y 4ºC un máximo de 14 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. 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 bolsa sin abrir para homogeneizar la salsa. Servir al gusto