

<b>Denominación reglamentaria</b>	Plato preparado cocinado congelado. Salsa boloñesa vegana
<b>Denominación comercial</b>	Salsa boloñesa vegana
<p>Plato elaborado a partir soja y salsa de tomate, congelado y envasado en atmosfera protectora 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**

Salsa de tomate (41%) (agua, tomate concentrado, cebolla, azúcar, sal, ajo), **SOJA** texturizada (40%), zanahoria, cebolla, aceite de orujo de oliva, vino blanco (vino, acidulante (ácido tartárico), antioxidante (**E-220**) (**SULFITOS**)), bebida espirituosa (agua, alcohol de melazas, holandas de vino, azúcar y colorante (E150) (**SULFITOS**)), ajo(**SULFITOS**), aceite de girasol, sal, pimentón, pimienta negra, orégano y tomillo.

**Puede contener gluten, crustáceos, pescado, huevo, leche, frutos de cáscara, cacahuetes, mostaza, apio 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 <sub>2</sub>	X		X	
Moluscos y productos derivados		X	X	

(\*) 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>

**Características organolépticas**

<b>Olor</b>	Salsa de tomate
<b>Color:</b>	Rojo típico salsa tomate
<b>Sabor:</b>	Tomate
<b>Textura</b>	Típico

<b>Información nutricional</b>	<b>Valores medios por:</b>	<b>100 g</b>
	Valor energético	743,56 kJ 176,88 kcal
	Grasas de las cuales saturadas	3,40 g 0,54 g
	Hidratos de carbono de los cuales azúcares	11,87 g 8,94 g
	Proteínas	20,00 g
	Sal	0,81 g

**Características físico - químicas**

<b>ph</b>	
<b>A<sub>w</sub></b>	
<b>Cuerpos extraños</b>	Ausencia de cuerpos extraños (espinas, trozos de metal plásticos, vectores, etc.)

**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

	Parámetro	Valor Umbral	Valor límite máximo
<b>Características microbiológicas</b> <i>Reglamento CE 2073/2005, Reglamento CE 1441/2007 y posteriores modificaciones</i>	Bacterias aerobias mesófilas	10 <sup>4</sup> ufc/g	10 <sup>5</sup> ufc/g
	Enterobacterias lactosa positivo	10 ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g
	Escherichia coli	Ausencia/g	Ausencia/g
	Stahylococcus aureus	10 ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g
	Listeria Monocytogenes	Ausencia/25	
	Salmonella	Ausencia/25 g	

Identificación y trazabilidad	
Referencia / Código EAN13 caja	8436035141999
Referencia / Código EAN13 unidad	8436035141999
Identificación del lote	<p>En etiqueta 4 letras, la penúltima correlativa + dígitos numéricos a continuación</p> <p>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.</p>

<b>Conservación</b>	Mantener en congelación entre -18°C y -20°C.
<b>Transporte</b>	Correctas condiciones higiénicas del camión. Temperatura del transporte será entre -18°C y -20°C.
<b>Vida útil</b>	540 días a partir de la fecha de producción, en su envase original, sin perforar a temperatura de congelación, entre -18 y -20°C. Identificación fecha de caducidad en etiqueta (DD-MM-AAAA)
<b>Vida útil secundaria</b>	Una vez abierto el envase proteger adecuadamente, conservar entre 0 y 4°C y 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.