
	FICHA TÉCNICA	Ed. 06-09-2023 Rev. 09
	Callos con chorizo	Página 1 de 3

Denominación reglamentaria	Plato preparado cocinado congelado. Callos con chorizo
Denominación comercial	Callos con chorizo
<p>Callos con chorizo es un plato cocinado de ternera y cerdo con chorizo y especias refrigerado 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
<p>Callos de ternera (50%) (tripa de ternera y emulgentes (E-451i)), careta de cerdo, chorizo (7%) (Magro de cerdo, tripa natural, pimentón, sal, LACTOSA, proteína de LECHE, dextrina, azúcar, ajo, estabilizador (E450iii), antioxidante (E316), especias, conservador (E250) y colorante (E120)), tomate frito (agua, tomate concentrado, aceite de girasol, azúcar, sal, almidón de maíz, cebolla y ajo), cebolla, agua, aceite de girasol, almidón de arroz y patata, proteína de SOJA, estabilizante (E-415), pimiento rojo, vino de licor (vino blanco, alcohol vínico y caramelo de color (contiene SULFITOS)), ajo, ALMENDRA, sal, pulpa de pimiento choricero, pimentón ahumado, laurel, pimentón dulce, pimienta negra y pimienta cayena.</p> <p>Puede contener crustáceos, pescado, huevo, cacahuetes, frutos de cáscara, mostaza, apio y moluscos.</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. 06-09-2023 Rev. 09
	Callos con chorizo	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	Olor a carne asada y especias
Color:	
Sabor:	Sabor a carne asada, tomate y especias
Textura	Textura semisólida de la salsa de tomate

Información nutricional	Valores medios por:	100 g
	Valor energético	675,49 kJ 162,32 kcal
	Grasas de las cuales saturadas	10,11 g 3,02 g
	Hidratos de carbono de los cuales azúcares	3,82 g 1,43 g
	Proteínas	13,43 g
	Sal	1,35 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/25	
	Salmonella	Ausencia/25 g	

	FICHA TÉCNICA	Ed. 06-09-2023 Rev. 09
	Callos con chorizo	Página 3 de 3

ENVASADO	
Envase primario	Bandeja GASTRONOM ½. (Bandeja de Polipropileno Alimentario sellada con film laminado multicapa poliéster/polipropileno).
Peso neto envase primario	2 kg (barqueta)
Unidades envase secundario (caja)	4 barquetas
Envase secundario	Caja cartón color blanco
Peso neto envase secundario	8 kg

Identificación y trazabilidad	
Referencia / Código EAN13 caja	8436035142156
Referencia / Código EAN13 unidad	8436035142156
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>

Conservación	Mantener en congelación entre -18°C y -20°C.
Transporte	Correctas condiciones higiénicas del camión. Temperatura del transporte será entre -18°C y -20°C.
Vida útil	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)
Vida útil secundaria	Mantener en refrigeración entre 0°C y 4°C 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 8 – 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.