
	FICHA TÉCNICA	Ed. 10-10-2023 Rev. 03
	Bacalao con sanfaina	Página 1 de 3

Denominación reglamentaria	Plato preparado cocinado congelado. Bacalao con sanfaina
Denominación comercial	Bacalao con sanfaina
Descripción	
<p>El Bacalao con sanfaina es un plato elaborado a base de bacalao con una guarnición de verduras y salsa de tomate envasado 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>BACALAO (50%) (BACALAO (PESCADO), agua y sal), salsa de tomate (agua, tomate concentrado, cebolla, azúcar, sal, ajo), cebolla, pimiento verde dados, pimiento rojo dado, berenjena frita (berenjena, aceite de girasol), calabacín frito (calabacín, aceite de girasol), aceite de oliva virgen, sal, pimienta negra molida y laurel molido.</p> <p><i>Puede contener huevo, moluscos, crustáceos, leche, soja, sulfitos, cacahuetes, frutos de cáscara, apio y mostaza.</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. 10-10-2023 Rev. 03
	Bacalao con sanfaina	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	Bacalao y sanfaina
Color:	Color blanco y rojo
Sabor:	Bacalao y verduras
Textura	Textura suave

Información nutricional	Valores medios por:	100 g
	Valor energético	233,01 kJ 55,58 kcal
	Grasas de las cuales saturadas	2,44 g 0,35 g
	Hidratos de carbono de los cuales azúcares	2,60 g 1,02 g
	Proteínas	8,72 g
	Sal	1,51 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	10.000 ufc/g	100.000 ufc/g
	Enterobacterias lactosa positivo	10 ufc/g	100 ufc/g
	Escherichia coli	Ausencia/g	Ausencia/g
	Stahylococcus aureus	10 ufc/g	100 ufc/g
	Listeria Monocytogenes	Ausencia/25	
	Salmonella	Ausencia/25 g	

	FICHA TÉCNICA	Ed. 10-10-2023 Rev. 03
	Bacalao con sanfaina	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
Otros	

Identificación y trazabilidad	
Referencia / Código EAN13 caja	8436035142446
Referencia / Código EAN13 unidad	8436035142446
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 -20°C y -18°C.
Transporte	<p>Correctas condiciones higiénicas del camión.</p> <p>Temperatura del transporte será de -18°C. Aceptación de hasta 3°C de tolerancia teniendo en cuenta la rotura del frío durante la descarga y recepción.</p>
Vida útil	<p>540 días a partir de la fecha de producción, en su envase original, sin perforar a temperatura de congelación entre -20 y -18°C.</p> <p>Identificación fecha de caducidad en etiqueta (DD-MM-AAAA)</p>
Vida útil secundaria	<p>Mantener en refrigeración entre 0°C y 4°C un máximo de 7 días desde que salió del congelador.</p> <p>Una vez abierto el envase, consumir en 24h.</p>
Uso previsto	<p>Apto para la alimentación de la población en general excepto personas alérgicas sensibles a los alérgenos declarados anteriormente.</p> <p>Este envase contiene entre 8 y 10 raciones.</p>
Modo de empleo	<p>Descongelar previamente el producto a una temperatura de refrigeración, entre 0° y 4°C un máximo de 7 días. Una vez descongelado no volver a congelar. Regenerar en envase original (100% vapor), durante 30 minutos a 100°C o hasta alcanzar 75°C en centro producto. Agitar la barqueta sin abrir para homogeneizar la salsa. Servir al gusto Una vez descongelado no volver a congelar.</p>