
	FICHA TÉCNICA	Ed. 22-06-2022 Rev. 26
	Ensalada Inglesa	Página 1 de 3

Denominación reglamentaria	Ensalada preparada refrigerada. Ensalada Inglesa
Denominación comercial	Ensalada Inglesa
Descripción del producto	
<p>La ensalada Inglesa es una ensalada fresca, elaborada con pollo y surtido de verduras aliñada con una salsa fina, de estilo inglés, preparada refrigerada, 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>Mayonesa (aceite refinado de soja*, agua, yema de HUEVO pasteurizada, vinagre de alcohol, azúcar, sal, estabilizantes (E-412, E-415), aromas, conservador (E-202), antioxidantes (E-330, E-385) y colorante (E-160a)), pollo (pechuga de pollo (97%), agua, sal, almidón de tapioca, D-xilosa, dextrosa, estabilizantes (E-331, E-500)), HUEVO cocido, maíz, fiambre (paleta de cerdo (60%), carne separada mecánicamente de pollo (3%) y pavo (3%), agua, almidón de maíz, proteína de SOJA, sal, dextrosa, estabilizantes (E-451, E-407, E-410, E-415, E-471, E-508), conservadores (E-250, E-262, E-270), potenciador del sabor (E-621), antioxidantes (E-316, E-331), colorante (E-120) y aromas), alcachofas, aceitunas negras (agua, aceitunas negras deshuesadas, sal y estabilizante (E-579)), cebolla, APIO, MOSTAZA (agua, vinagre de alcohol, MOSTAZA, jarabe de glucosa, sal, almidón modificado de maíz, estabilizantes (E-412, E-415 y E-410), especias, acidulante (E-330), conservadores (E-202 y E-211) y aroma), alcaparras en vinagre (alcaparras, agua, sal, vinagre puro de vino, conservadores (E-260 y E-202), zumo de limón (limón exprimido y antioxidante (E-224) (SULFITOS)), agua, conservadores (E-202 y E-200).</p> <p><i>Puede contener trazas de crustáceos, pescado, cacahuetes, leche, frutos de cáscara, y moluscos. *Aceite de soja modificado genéticamente.</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. 22-06-2022 Rev. 26
	Ensalada Inglesa	Página 2 de 3


OMG	El producto contiene ingredientes procedentes 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) 1881/2006, Reglamento (UE) 420/2011 y posteriores modificaciones.</i>

Características organolépticas	
Olor	Olor a verduras y huevo
Color:	Blanquinoso de la salsa fina
Sabor:	Sabor ligeramente suave con toque ácido
Textura	Textura suave

Información nutricional	Valores medios por:	100 g
	Valor energético	729,19 kJ 176,52 kcal
	Grasas de las cuales saturadas	14,11 g 2,23 g
	Hidratos de carbono de los cuales azúcares	5,62 g 1,49 g
	Proteínas	6,27 g
	Sal	1,21 g

Características físico - químicas	
ph	4,7 – 4,8
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 ⁵ ufc/g	10 ⁶ ufc/g
	Enterobacterias lactosa positivo	10 ³ ufc/g	10 ⁴ ufc/g
	Escherichia coli	10 ¹ ufc/g	10 ² ufc/g
	Staphylococcus aureus	10 ¹ ufc/g	10 ² ufc/g
	Listeria Monocytogenes	No detectado /25 g	
	Salmonella	No detectado /25 g	

	FICHA TÉCNICA	Ed. 22-06-2022 Rev. 26
	Ensalada Inglesa	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 marrón
Peso neto envase secundario	8 kg
Otros	Envasado en atmosfera protectora

Identificación y trazabilidad	
Referencia / Código EAN13 caja	8436035142507
Referencia / Código EAN13 unidad	8436035142507
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 refrigeración entre 0°C y 4°C.
Transporte	Correctas condiciones higiénicas del camión. Temperatura del transporte será entre 0°C y 4°C.
Vida útil	18 días a partir de la fecha de producción, en su envase original, sin perforar a temperatura de refrigeración, entre 0°C y 4°C. Identificación fecha de caducidad en etiqueta (DD-MM-AAAA)
Vida útil secundaria	Una vez abierto consumir en 24h.
Uso previsto	Apto para la alimentación de la población en general excepto personas alérgicas o sensibles a los alérgenos declarados anteriormente.
Modo de empleo	Abrir y servir.