


	FICHA TÉCNICA	Ed. 01-08-2022 Rev. 13
	Tajine de cordero	Página 1 de 3

Denominación reglamentaria	Plato preparado cocinado refrigerado. Tajine de cordero
Denominación comercial	Tajine de cordero
<p>Tajine de cordero es un plato elaborado a base de cordero y verduras tradicional marroquí, cocinado 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>Cordero (56%), agua, champiñón pasteurizado (champiñón cultivado, agua, sal, acidulante (ácido cítrico, E-330) y antioxidante (ácido ascórbico, E-300)), cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, almidón de arroz y patata, proteína de SOJA, estabilizante (E-415), aceite de girasol, sal, ajo, perejil, cúrcuma, cilantro, pimienta cayena, jengibre y comino.</p> <p>Puede contener crustáceos, huevo, pescado, cacahuets, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, sulfitos 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	
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	
Cacahuets y productos a base de cacahuets		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. 01-08-2022 Rev. 13
	Tajine de cordero	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) 1881/2006, Reglamento (UE) 420/2011 y posteriores modificaciones.</i>

Características organolépticas	
Olor	
Color:	
Sabor:	
Textura	

Información nutricional	Valores medios por:	100 g
	Valor energético	617,32 kJ 207,81 kcal
	Grasas de las cuales saturadas	10,54 g 4,18 g
	Hidratos de carbono de los cuales azúcares	1,91 g 0,77 g
	Proteínas	10,48 g
	Sal	0,58 g

Características físico - químicas	
ph	6,32
Aw	
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. 01-08-2022 Rev. 13
	Tajine de cordero	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	8436035143641
Referencia / Código EAN13 unidad	8436035143641
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	60 días a partir de la fecha de producción, en su envase original, sin perforar a temperatura de refrigeración, entre 0 y 4°C. Identificación fecha de caducidad en etiqueta (DD-MM-AAAA) Una vez el producto haya sido regenerado y retirado de su envase original, se recomienda consumir durante las 24 h. posteriores.
Vida útil secundaria	Una vez abierto el envase proteger adecuadamente, conservar entre 0 y 4°C y consumir en 24h.
Uso previsto	Apto para la alimentación de la población en general excepto personas alérgicas sensibles a los alérgenos declarados anteriormente.
Modo de empleo	Regenerar en envase original (100% vapor), durante 20 minutos a 100°C. Agitar barqueta sin abrir para homogeneizar la salsa. Traspasar el producto a envase apto para calor seco, dorar al horno a 185°C (30% vapor) sin tapar durante 10min. hasta alcanzar 75°C en centro producto.