Denominación reglamentaria	Plato preparado cocinado refrigerado. Estofado de ternera
Denominación comercial	Estofado de ternera

El estofado de ternera es un plato cocinado con carne de ternera y verduras y envasado en atmosfera protectora siguiendo estrictas condiciones higiénicas.

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.

Ingredientes

Carne de ternera (63%), alcachofa, guisantes, agua, cebolla, patata, tomate frito (agua, tomate, concentrado, aceite de girasol, azúcar, sal, almidón de maíz, cebolla y ajo), almidón de arroz y patata, proteína de **SOJA**, estabilizante (E-415), aceite de girasol, sal, pimentón dulce, ajo, laurel, pimienta negra y salsa parís (colorante (E-150c), agua, regulador de acidez (E-325)).

Puede contener crustáceos, huevo, pescado, cacahuetes, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, moluscos y sulfitos.

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.

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, *Reglamento (CE) 915/2023*

Características organolépticas	
Olor	Típico del estofado de carne de ternera
Color:	Marronoso con pigmentos verdosos de las verduras.
Sabor:	Típico del estofado de carne de ternera
Textura	Salsa semisólida con trozos de carne y verduras troceadas.

	Valores medios por:	**100 g**
Información nutricional	Valor energético	460,69 kJ 109,76 kcal
	Grasas de las cuales saturadas	3,49 g 0,87 g
	Hidratos de carbono de los cuales azúcares	2,98 g 1,31 g
	Proteínas	15,29 g
	Sal	0,71 g

Características físico - químicas	
ph	5,17
Aω	
Cuerpos extraños	Ausencia de cuerpos extraños (espinas, trozos de metal plásticos, vectores, etc.)

	Parámetro	**Valor Umbral**	**Valor límite máximo**
Características microbiológicas *Reglamento CE 2073/2005, Reglamento CE 1441/2007 y posteriores modificaciones*	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	

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	8436035143740
Referencia / Código EAN13 unidad	8436035143740
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 0ºC y 4ºC.
Transporte	Correctas condiciones higiénicas del camión. Temperatura del transporte será entre 0ºC y 4ºC.
Vida útil	60 días a partir de la fecha de producción, en su envase original, sin perforar a temperatura de refrigeración, entre 0 y 4ºC. Identificación fecha de caducidad en etiqueta (DD-MM-AAAA)
Vida útil secundaria	Una vez abierto el envase proteger adecuadamente, conservar entre 0 y 4ºC y 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 entre 8 y 10 raciones.
Modo de empleo	Regenerar en envase original (100% vapor), durante 30 minutos a 100ºC o has alcanzar 75ºC en centro producto. Agitar la barqueta sin abrir para homogeneiz la salsa. Servir al gusto.