

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Ed. 15-05-2024 Rev. 27
	<b>Fricandó de ternera con champiñones</b>	Página 1 de 3

<b>Denominación reglamentaria</b>	Plato preparado cocinado refrigerado. Fricandó de ternera con champiñones
<b>Denominación comercial</b>	Fricandó de ternera con champiñones
<p>El fricando de ternera con champiñones es un plato tradicional catalán, elaborado con ternera, champiñones y salsa de tomate 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>Carne de ternera (46%), agua, cebolla, champiñón 12% (champiñón, agua, sal, acidulante (E-330) y antioxidante (E-300)), tomate frito (agua, tomate, concentrado, aceite de girasol, azúcar, sal, almidón de maíz, cebolla y ajo), vino blanco (vino, acidulante (ácido tartárico), antioxidante (<b>E-220</b>) (<b>SULFITOS</b>)), guisante, aceite de girasol, almidón de arroz y patata, proteína de <b>SOJA</b>, estabilizante (E-415), sal, <b>ALMENDRAS</b>, perejil, ajo, laurel y pimienta negra.</p> <p><b><i>Puede contener crustáceos, pescado, huevo, leche, cacahuets, frutos de cáscara, mostaza, apio y molusco.</i></b></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	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 <sub>2</sub>	X		X	
Moluscos y productos derivados		X	X	

(\*) Presencia involuntaria, indica que existe peligro de contaminación cruzada en las instalaciones.

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Ed. 15-05-2024 Rev. 27
	<b>Fricandó de ternera con champiñones</b>	Página 2 de 3

<b>OMG</b>	El producto no contiene ningún ingrediente procedente de Organismos Modificados Genéticamente (OMG).
<b>Productos irradiados</b>	El producto no ha sido sometido a ningún tipo de radiación ionizante ni contiene ningún ingrediente irradiado.
<b>Contaminantes</b>	El producto cumple con la legislación vigente, <i>Reglamento (CE) 915/2023</i> .

<b>Características organolépticas</b>	
<b>Olor</b>	Típico de la carne estofada de ternera con champiñones
<b>Color:</b>	Marronoso de la carne estofada
<b>Sabor:</b>	Típico de la carne estofada de ternera con champiñones
<b>Textura</b>	Salsa semisólida con trozos de carne de ternera

<b>Información nutricional</b>	<b>Valores medios por:</b>	<b>100 g</b>
	Valor energético	414,03 kJ 99,18 kcal
	Grasas de las cuales saturadas	3,45 g 0,75 g
	Hidratos de carbono de los cuales azúcares	3,51 g 1,65 g
	Proteínas	12,08 g
	Sal	1,10 g

<b>Características físico - químicas</b>	
<b>ph</b>	
<b>A<sub>w</sub></b>	
<b>Cuerpos extraños</b>	Ausencia de cuerpos extraños (espinas, trozos de metal plásticos, vectores, etc.)

<b>Características microbiológicas</b> <i>Reglamento CE 2073/2005, Reglamento CE 1441/2007 y posteriores modificaciones</i>	<b>Parámetro</b>	<b>Valor Umbral</b>	<b>Valor límite máximo</b>
	Bacterias aerobias mesófilas	10 <sup>4</sup> ufc/g	10 <sup>5</sup> ufc/g
	Enterobacterias lactosa positivo	10 <sup>1</sup> ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g
	Escherichia coli	Ausencia/g	Ausencia/g
	Stahylococcus aureus	10 <sup>1</sup> ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g
	Listeria Monocytogenes	Ausencia/25	
	Salmonella	Ausencia/25 g	

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Ed. 15-05-2024 Rev. 27
	<b>Fricandó de ternera con champiñones</b>	Página 3 de 3

ENVASADO	
<b>Envase primario</b>	Bandeja GASTRONOM ½. (Bandeja de Polipropileno Alimentario sellada con film laminado multicapa poliéster/polipropileno).
<b>Peso neto envase primario</b>	2 kg (barqueta)
<b>Unidades envase secundario (caja)</b>	4 barquetas
<b>Envase secundario</b>	Caja cartón color marrón
<b>Peso neto envase secundario</b>	8 kg
<b>Otros</b>	Envasado en atmosfera protectora

Identificación y trazabilidad	
Referencia / Código EAN13 caja	8436035143801
Referencia / Código EAN13 unidad	8436035143801
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.

<b>Conservación</b>	Mantener en refrigeración entre 0°C y 4°C.
<b>Transporte</b>	Correctas condiciones higiénicas del camión. Temperatura del transporte será entre 0°C y 4°C.
<b>Vida útil</b>	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)
<b>Vida útil secundaria</b>	Una vez el producto abierto, conservar en refrigeración (entre 0 y 4°C) en un envase hermético durante máximo 48h. Una vez regenerado el producto se debe consumir en 24h.
<b>Uso previsto</b>	Apto para la alimentación de la población en general excepto personas alérgicas o sensibles a los alérgenos declarados anteriormente. Este envase contiene entre 8 y 10 raciones.
<b>Modo de empleo</b>	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.