

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Ed. 03-01-2022 Rev. 15
	<b>Manitas de cerdo</b>	Página 1 de 3

<b>Denominación reglamentaria</b>	Plato preparado cocinado refrigerado. Manitas de cerdo
<b>Denominación comercial</b>	Manitas de cerdo
<p>Manitas de cerdo es un plato precocinado de pies de cerdo 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>	

<b>Ingredientes</b>
<p>Manitas de cerdo (62%), agua, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, tomate frito (agua, tomate, concentrado, aceite de girasol, azúcar, sal, almidón de maíz, cebolla y ajo), almidón de arroz y patata, proteína de <b>SOJA</b>, estabilizante (E-415), aceite de girasol, ajo, <b>ALMENDRA</b>, perejil, vino de licor (vino blanco, alcohol vínico y caramelo de color (contiene <b>SULFITOS</b>)), sal y especias.</p> <p><b><i>Puede contener crustáceos, pescado, huevo, leche, cacahuetes, frutos de cáscara, mostaza, apio y moluscos.</i></b></p>

<b>Información sobre sustancias que causan alergia y/o intolerancia</b>				
<b>Sustancias o productos que causan alergias o intolerancia</b>	<b>Presente en producto</b>		<b>Posibilidad de contaminación cruzada (*)</b>	
	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
	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	
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 <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. 03-01-2022 Rev. 15
	<b>Manitas de cerdo</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) 1881/2006, Reglamento (UE) 420/2011 y posteriores modificaciones.</i>

Características organolépticas	
<b>Olor</b>	Típico pies de cerdo guisado
<b>Color:</b>	
<b>Sabor:</b>	Típico pies de cerdo guisado con picada y frutos secos y ligeramente picantes.
<b>Textura</b>	Gelatinosa de los pies de cerdo

Información nutricional	Valores medios por:	100 g
	Valor energético	282,36 kJ 67.72 kcal
	Grasas de las cuales saturadas	14,60 g 0,18 g
	Hidratos de carbono de los cuales azúcares	2,23 g 1,30 g
	Proteínas	10,49 g
	Sal	0,56 g

Características físico - químicas	
<b>ph</b>	
<b>Aw</b>	
<b>Cuerpos extraños</b>	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 <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. 03-01-2022 Rev. 15
	<b>Manitas de cerdo</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	8436035143948
Referencia / Código EAN13 unidad	8436035143948
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>

<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 haya sido retirado de su envase original, se recomienda consumir durante las siguientes 24h.
<b>Uso previsto</b>	Apto para la alimentación de la población en general excepto personas alérgicas sensibles a los alérgenos declarados anteriormente.
<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 .