
	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Ed. 22-06-2022 Rev. 26
	<b>Ensalada coleslaw</b>	Página 1 de 3

<b>Denominación reglamentaria</b>	Ensalada preparada refrigerada. Ensalada coleslaw
<b>Denominación comercial</b>	Ensalada coleslaw
<b>Descripción del producto</b>	
<p>La ensalada coleslaw es una ensalada fresca, de estilo americano elaborada refrigerada a base de col, 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>	

<b>Ingredientes</b>
<p>Col (42%), mayonesa (aceite refinado de soja*, agua, yema de <b>HUEVO</b> pasteurizada, vinagre de alcohol, azúcar, sal, estabilizantes (E-412, E-415), aromas, conservador (E-202), antioxidantes (E-330, E-385) y colorante (E-160a)), cebolla, zanahoria, zumo de limón (limón exprimido y antioxidante (<b>E-224</b>) (<b>SULFITOS</b>)), alcaparras en vinagre (alcaparras, agua, sal, vinagre puro de vino, conservadores (E-260 y E-202)), <b>MOSTAZA</b> (agua, vinagre de alcohol, <b>MOSTAZA</b>, 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 sal, agua y conservadores (E-202 y E-200).</p> <p><b>Puede contener trazas de crustáceos, pescado, cacahuetes, soja, leche, frutos de cáscara, apio y moluscos.</b></p> <p><i>*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 <sub>2</sub>	X		X	
Moluscos y productos derivados		X	X	

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


	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Ed. 22-06-2022 Rev. 26
	<b>Ensalada coleslaw</b>	Página 2 de 3

<b>OMG</b>	El producto contiene ingredientes procedentes 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>

<b>Características organolépticas</b>	
<b>Olor</b>	Olor a col
<b>Color:</b>	Amarillo y naranja
<b>Sabor:</b>	Sabor intenso a col y otros vegetales
<b>Textura</b>	Crujiente de las verduras

<b>Información nutricional</b>	<b>Valores medios por:</b>	<b>100 g</b>
	Valor energético	565,49 kJ 136,99 kcal
	Grasas de las cuales saturadas	12,86 g 2,07 g
	Hidratos de carbono de los cuales azúcares	4,04 g 3,77 g
	Proteínas	1,29 g
	Sal	0,90 g

<b>Características físico - químicas</b>			
<b>ph</b>	4,2- 4,4		
<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>5</sup> ufc/g	10 <sup>6</sup> ufc/g
	Enterobacterias lactosa positivo	10 <sup>3</sup> ufc/g	10 <sup>4</sup> ufc/g
	Escherichia coli	10 <sup>1</sup> ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g
	Stahylococcus aureus	10 <sup>1</sup> ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g
	Listeria Monocytogenes	No detectado en 25g	
	Salmonella	No detectado en 25g	

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Ed. 22-06-2022 Rev. 26
	<b>Ensalada coleslaw</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	8436035144006
Referencia / Código EAN13 unidad	8436035144006
Etiqueta del producto	
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>	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)
<b>Vida útil secundaria</b>	Una vez abierto, consumir en 24 horas.
<b>Uso previsto</b>	Apto para la alimentación de la población en general excepto personas alérgicas o sensibles a los alérgenos declarados anteriormente.
<b>Modo de empleo</b>	Abrir y servir.