

	FICHA TÉCNICA	Ed. 26-10-2023 Rev. 09
	Salsa primavera	Página 1 de 3

Denominación reglamentaria	Plato preparado cocinado congelado. Salsa primavera
Denominación comercial	Salsa primavera
<p>La salsa primavera es una salsa para pescado, envasada al vacío y congelada 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>Agua, cebolla, pimienta verde, aceite de girasol, vino de licor (vino blanco, alcohol vínico, azúcar y caramelo de color (SULFITOS), ALMENDRAS, base de PESCADO (almidón de patata, harina de PESCADO (30.33%), aromas, cebolla, dextrosa de trigo, aceite de girasol), almidón de arroz y patata, proteína de SOJA, estabilizante (E-415), aceite de girasol, sal, ajo, perejil y menta.</p> <p><i>Puede contener huevo , crustáceos, moluscos, leche, cacahuetes, frutos de cáscara, mostaza y apio</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 ₂	X		X	
Moluscos y productos derivados		X	X	

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

	FICHA TÉCNICA	Ed. 26-10-2023 Rev. 09
	Salsa primavera	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) 915/2023</i> .

Características organolépticas	
Olor	Característico del pescado
Color:	Color blanquinoso con detalles verdes en la salsa
Sabor:	Característico del pescado y muy suave
Textura	Textura líquida

Información nutricional	Valores medios por:	100 g
	Valor energético	289,35kJ 70,01 kcal
	Grasas de las cuales saturadas	5,64 g 0,68 g
	Hidratos de carbono de los cuales azúcares	3,18 g 1,89 g
	Proteínas	1,01 g
	Sal	0,89 g

Características físico - químicas	
ph	
Aω	
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	10.000 ufc/g	100.000 ufc/g
	Enterobacterias lactosa positivo	10 ufc/g	100 ufc/g
	Escherichia coli	Ausencia/g	Ausencia/g
	Stahylococcus aureus	10 ufc/g	100 ufc/g
	Listeria Monocytogenes	Ausencia/25g*	
	Salmonella	Ausencia/25 g	
* <100ufc/g en final de vida útil.			

	FICHA TÉCNICA	Ed. 26-10-2023 Rev. 09
	Salsa primavera	Página 3 de 3

ENVASADO	
Envase primario	Bolsa (Bolsa de Polipropileno Alimentario sellada con film laminado multicapa poliamida/polipropileno).
Peso neto envase primario	1 kg (bolsa)
Unidades envase secundario (caja)	4 bolsas
Envase secundario	Caja cartón color blanco
Peso neto envase secundario	8 kg

Identificación y trazabilidad	
Referencia / Código EAN13 caja	8436035144051
Referencia / Código EAN13 unidad	8436035144051
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.

	FICHA TÉCNICA	Ed. 26-10-2023 Rev. 09
	Salsa primavera	Página 4 de 3

Conservación	Mantener en congelación entre -20 y -18°C.
Transporte	Correctas condiciones higiénicas del camión. Temperatura del transporte será de -18°C. Aceptación de hasta 3°C de tolerancia teniendo en cuenta la rotura del frío durante la descarga y recepción.
Vida útil	540 días a partir de la fecha de producción, en su envase original, sin perforar a temperatura de congelación, -20 a -18°C Identificación fecha de caducidad en etiqueta (DD-MM-AAAA)
Vida útil secundaria	Mantener en refrigeración entre 0°C y 4°C un máximo de 7 días desde que salió del congelador. Una vez abierto el envase, consumir en 24h.
Uso previsto	Apto para la alimentación de la población en general excepto personas alérgicas sensibles a los alérgenos declarados anteriormente. Se recomienda utilizar una porción 60% pasta/acompañamiento /40% salsa. Con esta proporción se obtienen aproximadamente 12 raciones de 200g de plato compuesto.
Modo de empleo	Descongelar previamente el producto a una temperatura de refrigeración, entre 0°C y 4°C un máximo de 7 días. Una vez descongelado no volver a congelar. Regenerar en envase original (100% vapor), durante 30 minutos a 100°C o hasta alcanzar 75°C en centro producto. Agitar la bolsa sin abrir para homogeneizar la salsa. Servir al gusto.