
	FICHA TÉCNICA	Ed. 03/10/2024 Rev. 24
	Ensalada Italiana	Página 1 de 3

Denominación reglamentaria	Ensalada Italiana
Denominación comercial	Ensalada Italiana
Descripción del producto	
<p>La ensalada Italiana es una ensalada fresca que su principal ingrediente es la pasta. Es la ensalada típica italiana, elaborada 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>	

Ingredientes
<p>PASTA ALIMENTICIA (43%) (sémola de TRIGO AL TOMATE (33%) Sémola de TRIGO duro y tomate deshidratado (2% por kg de sémola), A LAS ESPINACAS (17%) Sémola de TRIGO duro y espinacas deshidratadas (2% por kg de sémola)), mayonesa (aceite refinado de soja*, agua, yema de HUEVO pasteurizada, vinagre de alcohol, azúcar, sal, estabilizantes (E-412, E-415), aromas, conservador (E-202) y antioxidantes (E-330, E-385)), HUEVO cocido (HUEVOS de gallina, salmuera (agua, sal, correctores de acidez (E-330, E-260)), salami topping (carne de cerdo, tocino, sal, proteína de SOJA, dextrosa, especias, aromas, aromas de humo, estabilizantes E-450, E-451), antioxidante (E-301), conservadores (E-250, E-252), colorante (E-120), extracto de pimentón), maíz, cebolla, pimiento rojo, fiambre magra (paleta de cerdo (60%), carnes separadas mecánicamente de pollo (3%) y de pavo (3%), agua, almidón de maíz, proteína de cerdo, sal, dextrosa, estabilizantes (E451, E407, E410, E415, E471 Y E506), conservadores (E250, E262, Y E270), potenciador del sabor (E621), antioxidantes (E316 Y E331), colorante (E120) y aroma), zumo de limón (limón exprimido y antioxidante (E-224) (SULFITOS)), sal, agua, conservadores (E-202 y E-200) y pimienta blanca.</p> <p><i>Puede contener trazas de crustáceos, pescado, cacahuetes, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza y moluscos.</i> *Aceite de soja modificado genéticamente</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	

	FICHA TÉCNICA	Ed. 03/10/2024 Rev. 24
	Ensalada Italiana	Página 2 de 3

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

OMG	El producto contiene ingredientes procedentes 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) 195/2023</i>

Características organolépticas	
Olor	Olor a pasta hervida, verduras y salami
Color:	
Sabor:	Sabor a salami y verduras
Textura	Textura fina

Información nutricional	Valores medios por:	100 g
	Valor energético	1272,94 kJ 305,22 kcal
	Grasas de las cuales saturadas	14,39 g 2,65 g
	Hidratos de carbono de los cuales azúcares	34,44 g 1,80 g
	Proteínas	8,47 g
	Sal	1,18 g

Características físico - químicas	
ph	4,7-4,8
A_w	
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 ⁵ ufc/g	10 ⁶ ufc/g
	Enterobacterias lactosa positivo	10 ³ ufc/g	10 ⁴ ufc/g
	Escherichia coli	10 ¹ ufc/g	10 ² ufc/g
	Stahylococcus aureus	10 ¹ ufc/g	10 ² ufc/g
	Listeria Monocytogenes	No detectado / 25 g*	
	Salmonella	No detectado / 25 g	
	* <100ufc/g en final de vida útil.		

	FICHA TÉCNICA	Ed. 03/10/2024 Rev. 24
	Ensalada Italiana	Página 3 de 3

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	8436035144303
Referencia / Código EAN13 unidad	8436035144303
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 0°C y 4°C.
Transporte	Correctas condiciones higiénicas del camión. Temperatura del transporte será entre 0°C y 4°C.
Vida útil	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)
Vida útil secundaria	Una vez abierto consumir en 24h.
Uso previsto	Apto para la alimentación de la población en general excepto personas alérgicas o sensibles a los alérgenos declarados anteriormente. Este envase contiene 10 raciones.
Modo de empleo	Abrir y servir.