

| | | |
|---|------------------------------|---------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA | Ed. 22-03-2024 Rev. 21 |
| | Ensalada Mediterránea | Página 1 de 3 |

| | |
|--|---|
| Denominación reglamentaria | Ensalada preparada refrigerada. Ensalada Mediterránea |
| Denominación comercial | Ensalada Mediterránea |
| Descripción del producto | |
| <p>La ensalada Mediterránea es una ensalada fresca, elaborada principalmente de patata, preparada refrigerada, 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>Patata 45% (Patata, conservador (E-223) (SULFITOS) y antioxidante (E-330)), tomate, cebolla, aceite de girasol, pimiento verde, aceite de oliva virgen, ATÚN en aceite de girasol (ATÚN, aceite de girasol y sal), aceitunas negras (aceitunas, agua, sal, conservador (E-260) y estabilizador (E-579)), vinagre (vinagre de vino blanco, antioxidante: Dióxido de azufre (SULFITOS)), sal, agua y conservadores (E-202 y E-200) y pimienta negra.</p> <p><i>Puede contener trazas de crustáceos, huevo, cacahuetes, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza y moluscos.</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. 22-03-2024 Rev. 21 |
| | Ensalada Mediterránea | 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) 195/2023</i> |

| Características organolépticas | |
|---------------------------------------|--|
| Olor | Olor a atún, patata y verduras |
| Color: | |
| Sabor: | Sabor a atún con un toque ácido de vinagre |
| Textura | |

| Información nutricional | Valores medios por: | 100 g |
|--------------------------------|--|--------------------------|
| | Valor energético | 728,61 kJ 175,93 kcal |
| | Grasas de las cuales saturadas | 14,64 g 1,90 g |
| | Hidratos de carbono de los cuales azúcares | 7,99 g 1,49 g |
| | Proteínas | 2,78 g |
| | Sal | 0.70 g |

| Características físico - químicas | | | |
|--|---|-----------------------|----------------------------|
| ph | 4,6 | | |
| 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 | |

| | | |
|---|------------------------------|---------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA | Ed. 22-03-2024 Rev. 21 |
| | Ensalada Mediterránea | 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 | 8436035144402 |
| Referencia / Código EAN13 unidad | 8436035144402 |
| 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 | 13 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) Una vez el producto haya sido regenerado y retirado de su envase original, se recomienda consumir durante las 24 h. posteriores. |
| 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. |