

	FICHA TÉCNICA	Ed. 26-10-2023 Rev. 16
	Salsa de salmón	Página 1 de 3

Denominación reglamentaria	Plato preparado cocinado congelado. Salsa de salmón
Denominación comercial	Salsa de salmón
<p>La salsa de salmón ahumado es una salsa para pasta, elaborada con salmón sobre una base de nata y leche, 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, NATA culinaria (NATA, almidón modificado, estabilizante (E-407)), SALMÓN ahumado (10%), LECHE en polvo, harina de TRIGO, Margarina (aceites y grasas vegetales (palma; coco; girasol; en proporción variable); agua; emulgente (E471; lecitinas); sal (0,4%); acidulante (ácido cítrico), conservador (E202); aromas; colorante (carotenos)), sal, nuez moscada, eneldo y pimienta blanca.</p> <p><i>Puede contener crustáceos, huevo, soja, apio, cacahuets, frutos de cáscara, mostaza, moluscos y sulfitos.</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	
Cacahuets y productos a base de cacahuets		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. 16
	Salsa de salmón	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 salmón
Color:	Color rosáceo del salmón
Sabor:	Sabor salmón con un toque ahumado
Textura	Textura cremosa con salmón

Información nutricional	Valores medios por:	100 g
	Valor energético	612,89 kJ 147,77 kcal
	Grasas de las cuales saturadas	10,48 g 4,98 g
	Hidratos de carbono de los cuales azúcares	7,66 g 3,84 g
	Proteínas	5,66 g
	Sal	1,25 g

Características físico - químicas	
ph	
A_w	
Cuerpos extraños	Ausencia de cuerpos extraños (espinas, trozos de metal plásticos, vectores, etc.)

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

	FICHA TÉCNICA	Ed. 26-10-2023 Rev. 16
	Salsa de salmón	Página 3 de 3

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/25	
	Salmonella	Ausencia/25 g	

Identificación y trazabilidad	
Referencia / Código EAN13 caja	8436035145317
Referencia / Código EAN13 unidad	8436035145317
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>

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