
	FICHA TÉCNICA	Ed. 22/11/2023 Rev. 21
	Salsa a las cinco pimientos	Página 1 de 3

Denominación reglamentaria	Plato preparado cocinado congelado. Salsa a las cinco pimientos
Denominación comercial	Salsa a las cinco pimientos
<p>La salsa 5 pimientos es una salsa para carnes o pastas, elaborada con base de nata y distintas variedades de pimientos, 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 (NATA ligera, almidón modificado, estabilizante (carragenato)), cebolla, bebida espirituosa (Agua, alcohol de melazas, holandas de vino, azúcar, colorante(caramelo de color)(SULFITOS)), demiglaze (harina de TRIGO, sal, almidón modificado de patata, aromas (con SOJA, LECHE, APIO), almidón de TRIGO, gelatina de cerdo, azúcar, zanahoria, extracto de carne, potenciadores del sabor, (E621, E635, E631) cebolla, extracto de levadura, extracto de vino blanco, aceite de girasol, colorante (E-150d), ajo, grasa vegetal de palma, acidulante (ácido cítrico) hierbas aromáticas), vinagre (vinagre de vino tinto y antioxidante (E220)(SULFITOS)), aceite de orujo de oliva, aceite de girasol, almidón modificado de maíz, harina de TRIGO y de SOJA, estabilizantes(E412, E415)), mezcla de cinco pimientos en grano (1,2%), tomate en pasta, ajo, sal, salsa de SOJA (salsa de SOJA (agua, SOJA desgrasado, (12%), sal, TRIGO, jarabe de glucosa, SOJA (1%), alcohol, potenciador de sabor (E621, E635)), salsa perrins (agua, vinagre de vino, vinagre, azúcar, condimento (proteína vegetal hidrolizada de SOJA, sal extracto de levadura, tamarindo, colorante (caramelo amónico) extracto de especias, zumo concentrado de manzana, aroma natural), salsa brunal (Colorante (E-150c), agua, corrector de acidez (E-325)).</p> <p>Puede contener crustáceos, pescado, huevo, cacahuets, frutos de cáscara, apio, mostaza y moluscos.</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. 22/11/2023 Rev. 21
	Salsa a las cinco pimientos	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	Ligeramente especiada
Color:	Color beige
Sabor:	Especiado y ligeramente picante
Textura	Textura cremosa

Información nutricional	Valores medios por:	100 g
	Valor energético	438,51kJ 102,22 kcal
	Grasas de las cuales saturadas	7,71 g 3,46 g
	Hidratos de carbono de los cuales azúcares	5,30 g 1,63 g
	Proteínas	0,96 g
	Sal	1,01 g


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

	FICHA TÉCNICA	Ed. 22/11/2023 Rev. 21
	Salsa a las cinco pimientos	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	

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)	8 bolsas
Envase secundario	Caja cartón color blanco
Peso neto envase secundario	8 kg

Identificación y trazabilidad	
Referencia / Código EAN13 caja	8436035147113
Referencia / Código EAN13 unidad	8436035147113
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>

	FICHA TÉCNICA	Ed. 22/11/2023 Rev. 21
	Salsa a las cinco pimientos	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, entre -20 y -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 o 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 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.