Denominación reglamentaria	Ensalada preparada refrigerada. Ensalada Alemana
Denominación comercial	Ensalada Alemana

Descripción del producto

La ensalada alemana una ensalada fresca, preparada sobre una base de patata y frankfurt, sin tratamiento térmico y envasada en atmósfera protectora para su mejor conservación. Lista para su consumo.

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.

Ingredientes

Patata (patata, conservador **(E-223) (SULFITOS)** y antioxidante (E-330)), mayonesa (aceite refinado de soja*, agua, yema de **HUEVO** pasteurizada, vinagre de alcohol, azúcar, sal, estabilizantes (E-412, E-415), aromas, conservador (E-202), antioxidantes (E-330, E-385) y colorante (E-160a)), frankfurt (Carne separada mecánicamente de pollo, corteza y grasa de cerdo, agua, sal, almidón, estabilizantes (E-466, E-451, E450), azúcar, especias, antioxidante E-316, aroma de humo, y conservador E250) , cebolla, pepinillos en vinagre (pepinillos, agua, vinagre de alcohol, azúcar y sal), zumo de limón (limón exprimido y antioxidante (**E-224**) (**SULFITOS**)), **MOSTAZA** (agua, vinagre de alcohol, harina de **MOSTAZA**, jarabe de glucosa y fructosa, sal, almidón modificado de maíz, especie (cúrcuma), conservadores (E-202 y E-211)), sal, agua y conservantes E-202 y E-200).

Puede contener crustáceos, pescado, cacahuetes, soja, leche, frutos de cáscara, apio y moluscos. **Aceite de soja modificado genéticamente.*

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 riesgo 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, *Reglamento (CE) 195/2023*

Características organolépticas	
Olor	Mixto patata y Frankfurt
Color:	
Sabor:	Suave, ligeramente ácido.
Textura	Textura esponjosa de la patata cocida

Información nutricional	**Valores medios por:**	**100 g**
	Valor energético	808,50 kJ 186,26 kcal
	Grasas de las cuales saturadas	28,95 g 2,72 g
	Hidratos de carbono de los cuales azúcares	17,24 g 1,39 g
	Proteínas	2,50 g
	Sal	0,91 g

Características físico – químicas	
ph	4,4 - 4,6
Aω	
Cuerpos extraños	Ausencia de cuerpos extraños (espinas, trozos de metal plásticos, vectores, etc.)

Características microbiológicas *Reglamento CE 2073/2005, Reglamento CE 1441/2007 y posteriores modificaciones*	**Parámetro**	**Valor Umbral**	**Valor límite máximo**
	Bacterias aerobias mesófilas	10^5 ufc/g	10^6ufc/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 en 25g	
	Salmonella	No detectado en 25g	

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	8436035147304
Referencia / Código EAN13 unidad	8436035147304
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 0ºC y 4ºC.
Transporte	Correctas condiciones higiénicas del camión. Temperatura del transporte será entre 0ºC y 4ºC.
Vida útil	18 días a partir de la fecha de producción, en su envase original, sin perforar a temperatura de refrigeración, entre 0ºC y 4ºC. Identificación fecha de caducidad en etiqueta (DD-MM-AAAA)
Vida útil secundaria	Una vez abierto, consumir en 24 horas.
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.