
	FICHA TÉCNICA	Ed. 22/06/2022
	Ensalada Alemana	Rev. 22
		Página 1 de 3

Denominación reglamentaria	Ensalada preparada refrigerada. Ensalada Alemana
Denominación comercial	Ensalada Alemana
Descripción del producto	
<p>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.</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 (patata, agua, antioxidante (E-300, E-221 (SULFITOS)), acidulante, corrector de la acidez (E-331), sal), 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 y de cerdo, corteza y grasa de cerdo, agua, sal, almidón, estabilizantes (E-466, E-451), 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, MOSTAZA, jarabe de glucosa, sal, almidón modificado de maíz, estabilizantes E-412, E-415 y E-410, especias, acidulante E-330, conservadores E-202 y E-211 y aroma)), sal, agua y conservantes E-202 y E-200).</p> <p>Puede contener crustáceos, pescado, cacahuets, soja, leche, frutos de cáscara, apio y moluscos. *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	
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 riesgo de contaminación cruzada en las instalaciones.

	FICHA TÉCNICA	Ed. 22/06/2022 Rev. 22
	Ensalada Alemana	Página 2 de 3


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) 1881/2006, Reglamento (UE) 420/2011 y posteriores modificaciones.</i>

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
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 en 25g	
	Salmonella	No detectado en 25g	

	FICHA TÉCNICA	Ed. 22/06/2022 Rev. 22
	Ensalada Alemana	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	8436035147304
Referencia / Código EAN13 unidad	8436035147304
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 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 24 horas.
Uso previsto	Apto para la alimentación de la población en general excepto personas alérgicas o sensibles a los alérgenos declarados anteriormente.
Modo de empleo	Abrir y servir.