
	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Ed. 14/08/2024 Rev. 25
	<b>Ensalada Santa Fe</b>	Página 1 de 3

<b>Denominación reglamentaria</b>	Plato preparado refrigerado. Ensalada de Santa Fe.
<b>Denominación comercial</b>	Ensalada Santa Fe
<b>Descripción del producto</b>	
<p>La ensalada de Ensalada Santa Fe es una ensalada fresca, sin tratamiento térmico, 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>	

<b>Ingredientes</b>
<p>Judía verde, cebolla, mazorquitas de maíz (maíz, agua, sal, acidulante (E-330), antioxidante (E300)), pimiento rojo, pollo (pechuga de pollo (97%), agua, sal, almidón de tapioca, D-xilosa, dextrosa, estabilizantes (E-331, E-500)), aceitunas negras (aceitunas, agua, sal, conservador (E-260) y estabilizante (E-579)), aceite de oliva virgen, aceite de girasol, tomate cherry, vinagre de vino blanco (vinagre de vino, antioxidantes (E-220) (SULFITOS)), zumo de limón (limón exprimido y antioxidante (E-224)(SULFITOS), sal, agua, conservadores (E-202 y E-200) y tabasco (vinagre, chile rojo y sal).</p> <p><b><i>Puede contener trazas de crustáceos, huevo, pescado, cacahuets, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, y moluscos.</i></b></p>

<b>Información sobre sustancias que causan alergia y/o intolerancia</b>				
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 <sub>2</sub>	X		X	
Moluscos y productos derivados		X	X	

(\*) Presencia involuntaria, indica que existe peligro de contaminación cruzada en las instalaciones.

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Ed. 14/08/2024 Rev. 25
	<b>Ensalada Santa Fe</b>	Página 2 de 3

Características físico - químicas	
ph	4,6-4,7
A <sub>w</sub>	
Cuerpos extraños	Ausencia de cuerpos extraños (espinas, trozos de metal plásticos, vectores, etc.)

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	
Color:	
Sabor:	
Textura	

Información nutricional	Valores medios por:	100 g
	Valor energético	714,02 kJ 171,86 kcal
	Grasas de las cuales saturadas	16,13 g 2,21 g
	Hidratos de carbono de los cuales azúcares	2,84 g 2,00 g
	Proteínas	3,23 g
	Sal	0,99 g

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 <sup>5</sup> ufc/g	10 <sup>6</sup> ufc/g
	Enterobacterias lactosa positivo	10 <sup>3</sup> ufc/g	10 <sup>4</sup> ufc/g
	Escherichia coli	10 <sup>1</sup> ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g
	Stahylococcus aureus	10 <sup>1</sup> ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g
	Listeria Monocytogenes	No detectado / 25 g*	
	Salmonella	No detectado / 25 g	


	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Ed. 14/08/2024 Rev. 25
	<b>Ensalada Santa Fe</b>	Página 3 de 3

	* <100ufc/g en final de vida útil.
--	------------------------------------

ENVASADO	
<b>Envase primario</b>	Bandeja GASTRONOM ½. (Bandeja de Polipropileno Alimentario sellada con film laminado multicapa poliamida/polipropileno). Temperaturas de resistencia: -20°C a +120°C
<b>Peso neto envase primario</b>	2 kg (barqueta)
<b>Unidades envase secundario (caja)</b>	4 barquetas
<b>Envase secundario</b>	Caja cartón color marrón
<b>Peso neto envase secundario</b>	8 kg
<b>Otros</b>	Envasado en atmosfera protectora

Identificación y trazabilidad	
Referencia / Código EAN13 caja	8436035147601
Referencia / Código EAN13 unidad	8436035147601
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.

<b>Conservación</b>	Mantener en refrigeración entre 0°C y 4°C.
<b>Transporte</b>	Correctas condiciones higiénicas del camión. Temperatura del transporte será entre 0°C y 4°C.
<b>Vida útil</b>	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.
<b>Vida útil secundaria</b>	Una vez abierto consumir en 24h
<b>Uso previsto</b>	Apto para la alimentación de la población en general excepto personas alérgicas o sensibles a los alérgenos declarados anteriormente. Este envase contiene 10 raciones.

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Ed. 14/08/2024 Rev. 25
	<b>Ensalada Santa Fe</b>	Página 4 de 3

<b>Modo de empleo</b>	Abrir y servir.
-----------------------	-----------------