

	FICHA TÉCNICA	Ed. 03-01-2022 Rev. 10
	Supremas de atún a la vizcaína	Página 1 de 3

Denominación reglamentaria	Plato preparado cocinado congelado. Supremas de atún a la vizcaína
Denominación comercial	Supremas de atún a la vizcaína
<p>Supremas de atún a la vizcaína es un plato elaborado con atún, envasado al vacío y congelado 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>ATÚN (40,5%) (ATÚN (PESCADO)), agua, sal, estabilizantes (E-450iii y E-450i), agua, patata (patata, conservador (E-223) (SULFITOS), antioxidante (E-330)), cebolla, tomate triturado en conserva (tomate, sal, acidulante (E-330)), vino blanco (vino, acidulante (ácido tartárico), antioxidante (E-220) (SULFITOS)), pimiento rojo, aceite de orujo de oliva, pulpa de pimiento choricero, salsa de tomate (tomate en polvo y triturado (45 %), harina de arroz, almidón modificado de patata, azúcar, sal, aceite de girasol, cebolla, ajo, extracto de levadura), aceite de girasol, almidón de arroz y de patata, proteína de SOJA y estabilizador (E-415), sal, ajo, perejil, pimentón y pimienta.</p> <p><i>Puede contener crustáceos, huevo, leche, cacahuets, frutos de cáscara, apio, mostaza y moluscos.</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. 03-01-2022 Rev. 10
	Supremas de atún a la vizcaína	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) 1881/2006, Reglamento (UE) 420/2011 y posteriores modificaciones.</i>

Características organolépticas	
Olor	Atún, pimienta y tomate
Color:	Color rojizo del atún cubierto de tomate
Sabor:	Atún, pimienta y tomate
Textura	Textura semisólida del tomate triturado

Información nutricional	Valores medios por:	100 g
	Valor energético	323,60 kJ 76,63 kcal
	Grasas de las cuales saturadas	2,52 g 0,39 g
	Hidratos de carbono de los cuales azúcares	4,33 g 1,34 g
	Proteínas	8,77 g
	Sal	0,69 g

Características físico - químicas	
ph	
Aw	
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	10.000 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	

	FICHA TÉCNICA	Ed. 03-01-2022 Rev. 10
	Supremas de atún a la vizcaína	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 blanco
Peso neto envase secundario	8 kg

Identificación y trazabilidad	
Referencia / Código EAN13 caja	8436035148813
Referencia / Código EAN13 unidad	8436035148813
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 congelación entre -20°C 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 3 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 sensibles a los alérgenos declarados anteriormente.
Modo de empleo	Descongelar previamente el producto a una temperatura de refrigeración, entre 0° y 4°C un máximo de 3 días. Una vez descongelado no volver a congelar. Regenerar en envase original (100% vapor), durante 30 minutos a 100°C o hasta alcanzar 75°C en centro producto. Agitar la barqueta sin abrir para homogeneizar la salsa. Servir al gusto.