

	FICHA TÉCNICA	Ed. 26-10-2023 Rev. 16
	Salsa romesco	Página 1 de 3

Denominación reglamentaria	Plato preparado cocinado congelado. Salsa romesco
Denominación comercial	Salsa romesco
<p>La salsa romesco es una salsa para pescado y carne, elaborada sobre una base de tomate, almendra, avellanas y aceite, envasada al vacío y congelada siguiendo estrictas condiciones higiénicas. Para uso profesional.</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, tomate triturado (tomate, sal, acidulante (E-330)), agua, ALMENDRA, AVELLANA, ajo, ñora, pulpa de pimiento choricero, sal, vinagre de vino tinto (vinagre de vino y antioxidante (E-220)(SULFITOS), aceite de girasol, almidón de arroz y patata, proteína de SOJA, estabilizante (E-415), fondo de PESCADO (almidón de patata, harina de PESCADO (30,33%), aromas, cebolla, dextrosa de trigo, aceite de girasol) y sal.</p> <p>Puede contener huevo, crustáceos, leche, moluscos, apio, cacahuetes, frutos de cáscara y mostaza</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	
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 peligro de contaminación cruzada en las instalaciones.


	FICHA TÉCNICA	Ed. 26-10-2023 Rev. 16
	Salsa romesco	Página 2 de 3

Características organolépticas	
Olor	Olor a tomate y frutos secos y pescado
Color:	Color rojizo claro
Sabor:	Sabor característica del tomate, frutos secos y pescado
Textura	Textura semisólida

Información nutricional	Valores medios por:	100 g
	Valor energético	215,35 kJ 52,11 kcal
	Grasas de las cuales saturadas	4,27 g 0,48 g
	Hidratos de carbono de los cuales azúcares	2,18 g 0,69 g
	Proteínas	1,15 g
	Sal	0,91 g

Características físico - químicas	
ph	
A_w	
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> .

	FICHA TÉCNICA		Ed. 26-10-2023
	Salsa romesco		Rev. 16
			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	8436035149414
Referencia / Código EAN13 unidad	8436035149414
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. 26-10-2023 Rev. 16
	Salsa romesco	Página 4 de 3

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 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 sensibles a los alérgenos declarados anteriormente. Se recomienda utilizar una porción de 60% pasta/acompañamiento /40% salsa. Con esta proporción se obtienen aproximadamente 12 raciones de 200g de plato compuesto.
Modo de empleo	Regenerar completamente, alcanzando los 65°C en centro del producto. Descongelar previamente el producto, manteniendo su envase original Sin perforar a Tª de refrigeración (entre 0°C y 3°C), debe consumirse durante los 7 días posteriores. Regenerar en envase original (100% vapor), durante 30 minutos a 100°C. Agitar antes de servir. No volver a congelar una vez descongelado.