


	FICHA TÉCNICA	Ed. 22-06-2022
	Ensalada de salmón y gambas	Rev. 07
		Página 1 de 3

Denominación reglamentaria	Ensalada preparada refrigerada. Ensalada de salmón y gambas
Denominación comercial	Ensalada de salmón y gambas
Descripción del producto	
<p>La ensalada de salmón y gambas es una ensalada fresca, preparada refrigerada, 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), tomate, cebolla, SALMÓN ahumado (PESCADO) (10%), pimienta verde, aceite de girasol, aceite de oliva virgen, GAMBA (CRUSTÁCEOS) (3%) (GAMBA (CRUSTÁCEOS)), antioxidante (E-223) (SULFITOS), vinagre (vinagre de vino y antioxidante (E-220) (SULFITOS)), sal, perejil, agua y conservadores (E-202 y E-200).</p> <p><i>Puede contener trazas de huevo, cacahuetes, soja, leche, 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	
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. 22-06-2022
	Ensalada de salmón y gambas	Rev. 07
		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	Olor a gamba y salmón ahumado
Color:	
Sabor:	Sabor intenso a gamba y salmón
Textura	Textura esponjosa de la patata

Información nutricional	Valores medios por:	100 g
	Valor energético	648,06 kJ 156,39 kcal
	Grasas de las cuales saturadas	12,26 g 1,60 g
	Hidratos de carbono de los cuales azúcares	7,20 g 1,65 g
	Proteínas	4,07 g
	Sal	1,26 g

Características físico - químicas	
ph	4,8 – 4,9
A_w	0,994
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 /25 g	
	Salmonella	No detectado /25 g	

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	8436305141203
Referencia / Código EAN13 unidad	8436305141203
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 0°C y 4°C.
Transporte	Correctas condiciones higiénicas del camión. Temperatura del transporte será entre 0°C y 4°C.
Vida útil	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)
Vida útil secundaria	Una vez abierto consumir en 24h.
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.