



|   |   |                           |
|---|---|---------------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA</b>                      | Ed. 04-04-2024<br>Rev. 26 |
|   | <b>Estofado de pavo con miel y romero</b> | Página 1 de 3             |

|  |  |
|--|--|
| <b>Denominación reglamentaria</b>  | Plato preparado cocinado congelado. Estofado de pavo con miel y romero |
| <b>Denominación comercial</b>  | Estofado de pavo con miel y romero                                     |
| <p>Estofado de pavo con romero y miel es un plato tradicional que ha sido elaborado con pechuga de pavo cortada a tacos, 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>Carne de pavo (43%), agua, cebolla, zanahoria, tirabeques, miel (3,5%), aceite de girasol, almidón modificado de maíz, harina de <b>TRIGO Y SOJA</b>, estabilizantes (E-412, E-415), sal, roux oscuro (harina de <b>TRIGO</b>, grasa vegetal de palma, colorante (E-150c), sirope de azúcar caramelizado, maltodextrina), fondo de carne (Sal yodada, azúcar, maltodextrina, aroma, grasa de vacuno (7,2%), extracto de vacuno (1,9%), azúcar caramelizada, cebolla, acidulante (E-330), ajo, especias), romero (3,5%), pimienta negra y salsa parís (colorante (E150c), agua, corrector de acidez (E325)).</p> <p><b><i>Puede contener crustáceos, pescado, moluscos, huevo, apio, leche, frutos de cáscara, cacahuets, mostaza y sulfitos.</i></b></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 <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. 04-04-2024<br>Rev. 26 |
|   | <b>Estofado de pavo con miel y romero</b> | Página 2 de 3             |


|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>OMG</b>                  | El producto no contiene ningún ingrediente procedente de Organismos Modificados Genéticamente (OMG).           |
| <b>Productos irradiados</b> | El producto no ha sido sometido a ningún tipo de radiación ionizante ni contiene ningún ingrediente irradiado. |
| <b>Contaminantes</b>        | El producto cumple con la legislación vigente, <i>Reglamento (CE) 915/2023</i>                                 |

| <b>Características organolépticas</b> |   |
|---------------------------------------|---|
| <b>Olor</b>                           | Típico del estofado de carne de pavo y ligero aroma a romero        |
| <b>Color:</b>                         | marronoso   |
| <b>Sabor:</b>                         | Típico del estofado de carne de pavo con romero y ligeramente dulce |
| <b>Textura</b>                        | Salsa semisólida con trozos de carne de pavo y verduras             |

| <b>Información nutricional</b> | <b>Valores medios por:</b>                 | <b>100 g</b>             |
|--------------------------------|--|--------------------------|
|                                | Valor energético                           | 509,99 kJ<br>118,70 kcal |
|                                | Grasas de las cuales saturadas             | 6,27 g<br>1,41 g         |
|                                | Hidratos de carbono de los cuales azúcares | 6,56 g<br>3,94 g         |
|                                | Proteínas                                  | 9,59 g                   |
|                                | Sal  | 1,09 g                   |

| <b>Características físico - químicas</b> |   |
|--|---|
| <b>ph</b>                                | 6,19  |
| <b>A<sub>w</sub></b>                     |   |
| <b>Cuerpos extraños</b>                  | Ausencia de cuerpos extraños (espinas, trozos de metal plásticos, vectores, etc.) |

| <b>Características microbiológicas</b><br><i>Reglamento CE 2073/2005, Reglamento CE 1441/2007 y posteriores modificaciones</i> | <b>Parámetro</b>                 | <b>Valor Umbral</b>   | <b>Valor límite máximo</b> |
|--|----------------------------------|-----------------------|----------------------------|
|  | Bacterias aerobias mesófilas     | 10 <sup>4</sup> ufc/g | 10 <sup>5</sup> ufc/g      |
|  | Enterobacterias lactosa positivo | 10 <sup>1</sup> ufc/g | 10 <sup>2</sup> ufc/g      |
|  | Escherichia coli                 | Ausencia/g            | Ausencia/g                 |
|  | Stahylococcus aureus             | 10 <sup>1</sup> ufc/g | 10 <sup>2</sup> ufc/g      |
|  | Listeria Monocytogenes           | Ausencia/25           |                            |
|  | Salmonella                       | Ausencia/25 g         |                            |

|   |   |                           |
|---|---|---------------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA</b>                      | Ed. 04-04-2024<br>Rev. 26 |
|   | <b>Estofado de pavo con miel y romero</b> | Página 3 de 3             |

| ENVASADO                                 |  |
|--|--|
| <b>Envase primario</b>                   | Bolsa<br>(Bolsas con film, fondo de poliamida y tapa fil multicapa poliamida/polyetileno). |
| <b>Peso neto envase primario</b>         | 2 kg (bolsa)   |
| <b>Unidades envase secundario (caja)</b> | 4 bolsas   |
| <b>Envase secundario</b>                 | Caja cartón color blanco   |
| <b>Peso neto envase secundario</b>       | 8 kg   |
| <b>Otros</b>                             | Envasado al vacío  |

| Identificación y trazabilidad    |  |
|----------------------------------|--|
| Referencia / Código EAN13 caja   | 8436035144419  |
| Referencia / Código EAN13 unidad | 8436035144419  |
| Identificación del lote          | En etiqueta<br>4 letras, la penúltima correlativa + dígitos numéricos a continuación<br>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 -20 y -18°C.  |
| <b>Transporte</b>           | Correctas condiciones higiénicas del camión.<br>Temperatura del transporte será entre de -18°C. Aceptación de hasta 3°C de tolerancia teniendo en cuenta la rotura del frío durante la descarga y recepción.  |
| <b>Vida útil</b>            | 540 días a partir de la fecha de producción, en su envase original, sin perforar a temperatura de refrigeración, entre 0 y 4°C.<br>Identificación fecha de caducidad en etiqueta (DD-MM-AAAA)   |
| <b>Vida útil secundaria</b> | Una vez el producto abierto, conservar en refrigeración (entre 0 y 4°C) en un envase hermético durante máximo 48h.<br>Una vez regenerado el producto se debe 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.<br>Este envase contiene entre 8 y 10 raciones.  |
| <b>Modo de empleo</b>       | Descongelar previamente el producto a una temperatura de refrigeración, entre 0º y 4ºC un máximo de 14 días. Una vez descongelado no volver a congelar. Regenerar en envase original (100% vapor), durante 30 minutos a 100ºC o hasta alcanzar 75ºC en centro producto. Agitar la barqueta sin abrir para homogeneizar la salsa. Servir al gusto. |