

	FICHA TÉCNICA	Ed. 20-07-2023 Rev. 02
	Panceta marinada	Página 1 de 3

Denominación reglamentaria	Panceta marinada
Denominación comercial	Panceta marinada
<p>Panceta adobada, envasada, cocinada y congelada.</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>Panceta de cerdo sin piel (98%), sal, vino de licor (vino blanco, alcohol vínico, azúcar y caramelo de color (SULFITOS), salsa teriyaki (Salsa de SOJA (SOJA, TRIGO, (GLUTEN)) y conservante (E211), azúcar, almidón de azúcar, agua, colorante (E150d) potenciador de sabor (E621), espesante (E415) y conservante (E202)), aceite de SÉSAMO (aceite de SOJA y aceite de SÉSAMO), ajo picado, jengibre molido, pimentón ahumado, cilantro y pimienta negra.</p> <p><i>Puede contener trazas de crustáceos, huevo, pescado, cacahuete, 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. 20-07-2023 Rev. 02
	Panceta marinada	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) 915/2023</i> .

Características organolépticas	
Olor	Característico al cerdo
Color:	Característico del cerdo asado
Sabor:	Característico del cerdo
Textura	Textura sólida

Información nutricional	Valores medios por:	100 g
	Valor energético	1148 kJ 280.48 kcal
	Grasas de las cuales saturadas	22.96 g 0,800 g
	Hidratos de carbono de los cuales azúcares	0 g 0 g
	Proteínas	16,97 g
	Sal	0,1 g

Características físico – químicas	
ph	
A_w	
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 ⁴ ufc/g	10 ⁵ ufc/g
	Enterobacterias lactosa positivo	10 ¹ ufc/g	10 ² ufc/g
	Escherichia coli	Ausencia/g	Ausencia/g
	Stahylococcus aureus	10 ¹ ufc/g	10 ² ufc/g
	Listeria Monocytogenes	Ausencia/25	
	Salmonella	Ausencia/25 g	

	FICHA TÉCNICA	Ed. 20-07-2023 Rev. 02
	Panceta marinada	Página 3 de 3

ENVASADO	
Envase primario	Al vacío en bolsas de film de poliamida con polipropileno, con barrera al oxígeno y vapor de agua. Espesor de 150 µm.
Peso neto envase primario	Peso variable
Unidades envase secundario (caja)	A determinar
Envase secundario	Caja cartón color marrón

Identificación y trazabilidad	
Referencia / Código EAN13 caja	8436035142477
Referencia / Código EAN13 unidad	8436035142477
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>

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°C y -18°C. Identificación fecha de caducidad en etiqueta (DD-MM-AAAA)
Vida útil secundaria	Una vez abierto el envase proteger adecuadamente, conservar entre 0 y 4°C y consumir en un máximo de 24 horas.
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 y 4°C un máximo de 14 días. Una vez descongelado no volver a congelar. Regenerar a 180°C en seco, con la grasa hacia arriba, durante al menos 30 minutos o con sonda al entro de producto hasta alcanzar los 75°C.