	FICHA TÉCNICA	Ed. 16-08-2023 Rev. 06
	Ternera asada	Página 1 de 3

Denominación reglamentaria	Ternera asada
Denominación comercial	Ternera asada
Descripción	
<p>Tapa plana de ternera asada en pieza entera, envasada al vacío y refrigerada.</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
Carne de ternera (97%), aceite de orujo de oliva, sal, ajo, pimienta negra y perejil.

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 riesgo de contaminación cruzada en las instalaciones.

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) 195/2023</i> .

Características organolépticas

	FICHA TÉCNICA	Ed. 16-08-2023 Rev. 06
	Ternera asada	Página 2 de 3

Olor	Característico de la ternera
Color:	Característico de la ternera asada
Sabor:	Característico de la ternera y especiada
Textura	Textura sólida


Información nutricional	Valores medios por:	100 g
	Valor energético	581,61 kJ 139,15 kcal
	Grasas de las cuales saturadas	4,95 g 1,31 g
	Hidratos de carbono de los cuales azúcares	0,08 g 0,01 g
	Proteínas	22,15 g
	Sal	1,12 g

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 ufc/g	10 ² ufc/g
	Listeria Monocytogenes	No detectado en 25g	
	Salmonella	No detectado en 25g	

Características físico - químicas	
ph	
Aω	
Cuerpos extraños	Ausencia de cuerpos extraños (espinas, trozos de metal plásticos, vectores, etc.)

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. Temperaturas de resistencia: > 121°C máximo 4 horas.
Peso neto envase primario	Pieza entre 4 y 7 kg.
Envase secundario	Caja cartón color marrón
Peso neto envase secundario	25 kg máx
Otros	Envasado al vacío

Identificación y trazabilidad

	FICHA TÉCNICA	Ed. 16-08-2023 Rev. 06
	Ternera asada	Página 3 de 3

Referencia / Código EAN13 caja	8436035146659
Referencia / Código EAN13 unidad	8436035146659
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 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	60 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) Una vez el producto haya sido regenerado y retirado de su envase original, se recomienda consumir durante las 24 h. posteriores.
Vida útil secundaria	Una vez abierto el envase proteger adecuadamente, conservar entre 0°C y 4°C y 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	Horno con sonda: Retirar el film y disponer en GN. Pinchar la sonda del horno en centro de producto. Regenerar a 90°C, 100% vapor hasta alcanzar Tª de sonda de 75°C. Dorar al gusto.