

	FICHA TÉCNICA	Ed. 06-02-2017 Rev. 08
	Salsa napolitana	Página 1 de 3

Denominación reglamentaria	Salsa para pasta al estilo napolitano.
Denominación comercial	Salsa napolitana
La salsa napolitana es una salsa con base de tomate y vegetales para pasta, envasada al vacío Y congelada, siguiendo estrictas condiciones higiénicas. Para uso profesional <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>	

Ingredientes
Salsa de tomate (74%) (agua, tomate concentrado, cebolla, azúcar, sal, ajo), cebolla, zanahoria, aceite de oliva, azúcar, vino blanco (vino, acidulante (ácido tartárico), antioxidante (contiene sulfitos)), brandy (agua, alcohol de melazas, holandas de vino, azúcar, y colorante (caramelo)(contiene sulfitos)), sal, ajo, albahaca, pimentón dulce, aceite de girasol, orégano, tomillo y pimienta negra. <i>Puede contener crustáceos, huevo, pescado, cacahuetes, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza y moluscos.</i>

Información sobre sustancias que causan alergia y/o intolerancia				
Sustancias o productos que causan alergias o intolerancia	Presente en producto		Presente en fábrica y/o 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. 06-02-2017 Rev. 08
	Salsa napolitana	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	Característica tomate frito
Color:	Rojo
Sabor:	Sabor a sofrito de tomate con vegetales
Textura	Textura semilíquida

Características físico - químicas	
ph	4,59
A_w	0,964
Cuerpos extraños	Ausencia de cuerpos extraños (espinas, trozos de metal plásticos, vectores, etc.)

Información nutricional	Valores medios por:	100 g
	Valor energético	341,16 kJ 90,98 kcal
	Grasas de las cuales saturadas	2,25 g 0,33 g
	Hidratos de carbono de los cuales azúcares	12,54 g 11,86 g
	Proteínas	1,58 g
	Sal	2,09 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 ¹ ufc/g	10 ² ufc/g
	Listeria Monocytogenes	Ausencia/25	
	Salmonella	Ausencia/25 g	

	FICHA TÉCNICA	Ed. 06-02-2017 Rev. 08
	Salsa napolitana	Página 3 de 3

Envasado	
Envase primario	Al vacío en bolsas de film de poliamida con polietileno. El envase se ajusta a la Directiva 2002/72/ CE del 6 de agosto de 2002.
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	8436035142118
Referencia / Código EAN13 unidad	8436035142118
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 congelación a Tª <-18ºC.
Transporte	Correctas condiciones higiénicas del camión. Temperatura del transporte será < -18ºC.
Vida útil	540 días a partir de la fecha de producción, en su envase original, sin perforar a temperatura de congelación < -18ºC. Identificación fecha de caducidad en etiqueta (DD-MM-AA)
Vida útil secundaria	Mantener en refrigeración entre 0ºC y 4ºC un máximo de 3 días desde que salió del congelador. Una vez abierto el envase, consumir en 24 horas.
Uso previsto	Apto para la alimentación de la población en general excepto personas con alergia o sensibles a los alérgenos declarados anteriormente.
Modo de empleo	Descongelar previamente el producto a una temperatura de refrigeración, entre 0º y 4ºC un máximo de 3 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 bolsa sin abrir para homogeneizar la salsa. Servir al gusto.