

	FICHA TÉCNICA	Ed. 28/03/2025 Rev. 30
	Wok mixto agridulce	Página 1 de 3

Denominación reglamentaria	Plato preparado cocinado congelado. Wok mixto agridulce
Denominación comercial	Wok mixto agridulce
El Wok mixto agridulce es un plato tradicional asiático, elaborado con carne de pollo y gambas, envasado al vacío y congelado siguiendo estrictas condiciones higiénicas. <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
Pollo asado (21%) (solomillo de pollo (96%), agua, sal, almidón de tapioca, D-xilosa, estabilizantes (E331, E500), aceite de soja refinado totalmente), cebolla, azúcar, col blanca, col china, GAMBA pelada (GAMBA (CRUSTÁCEO), estabilizantes (E-450, E-451 y E-452), conservante (E-223 (SULFITOS)), pimiento rojo, mazorquitas de maíz (maíz, agua, sal, acidulante (E330), antioxidante (E300)), vinagre de vino tinto (vinagre de vino y antioxidante (DIÓXIDO DE AZUFRE(SULFITOS)), tomate frito (agua, tomate, concentrado, aceite de girasol, azúcar, sal, almidón de maíz, cebolla y ajo), salsa de SOJA (salsa de SOJA (agua, SOJA desgrasada, harina de TRIGO, sal, potenciador del sabor (E621), vinagre de alcohol, extracto levadura, aroma especial), aceite de girasol, zumo de limón (limón exprimido y antioxidante (E-224 (SULFITOS)), almidón, harina de TRIGO Y SOJA, estabilizadores (E-412, E-415) y jengibre. <i>Puede contener pescado, huevo, leche, frutos de cáscara, cacahuètes, mostaza, apio y molusco.</i>

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	
Cacahuètes y productos a base de cacahuètes		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. 28/03/2025 Rev. 30
	Wok mixto agridulce	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	
Color:	
Sabor:	
Textura	

Información nutricional	Valores medios por:	100 g
	Valor energético	487,2 kJ 119,4 kcal
	Grasas de las cuales saturadas	3,4 g 0,5 g
	Hidratos de carbono de los cuales azúcares	14,0 g 11,5 g
	Proteínas	8,3 g
	Sal	0,6 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/25g*	
	Salmonella	Ausencia/25 g	
	* <100ufc/g en final de vida útil.		

	FICHA TÉCNICA	Ed. 28/03/2025 Rev. 30
	Wok mixto agridulce	Página 3 de 3

ENVASADO	
Envase primario	Bolsa (Bolsas con film, fondo de poliamida y tapa fil multicapa poliamida/polyetileno).
Peso neto envase primario	2,5 kg (bolsa)
Unidades envase secundario (caja)	4 bolsas
Envase secundario	Caja cartón color blanco
Peso neto envase secundario	10 kg
Identificación y trazabilidad	
Referencia / Código EAN13 caja	8436035141326
Referencia / Código EAN13 unidad	8436035141326
Identificación del lote	En etiqueta 4 letras, la penúltima correlativa + dígitos numéricos a continuación En cumplimiento del reglamento 178/2002, el fabricante 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 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. 540 días (18 meses) a partir de la fecha de producción, en su envase original, sin perforar a temperatura de congelación entre -20 y -18°C.
Vida útil	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. Mantener en refrigeración entre 0°C y 4°C un máximo de 7 días desde que salió del congelador.
Vida útil secundaria	Una vez abierto el envase, consumir en 24h. Apto para la alimentación de la población en general excepto personas alérgicas sensibles a los alérgenos declarados anteriormente.
Uso previsto	Se recomienda utilizar una porción de 60% acompañamiento /40% Wok. Con esta proporción se obtienen aproximadamente 31 raciones de 200g de plato compuesto.
Modo de empleo	Descongelar previamente el producto a una temperatura de refrigeración, entre 0° y 4°C un máximo de 7 días. Una vez descongelado no volver a congelar. Regenerar en envase original (100% vapor), durante 30 minutos a 100°C o hasta alcanzar 75°C en centro producto. Agitar la bolsa sin abrir para homogeneizar la salsa. Saltear a fuego fuerte en sartén durante 5 minutos.