

Ramos Vega, S.L. Avd. Almensilla 237-238. P.I. PIBO 41110 - Bollullos de la Mitación Sevilla	ASPECTOS GENERALES	Asp.Gen.5	Rev12
		Fecha Elaboración: 13/12/2019	
Ficha Técnica de Producto: SALMOREJO Fresco		Pág.- 1 / 1	

Denominación Comercial del Producto	SALMOREJO Fresco		
Clasificación del Producto	Platos preparados sin tratamiento térmico.		
Composición Cualitativa (Los ingredientes alérgenos están destacados en mayúsculas)	Tomate, pan (agua, harina TRIGO y levadura), aceite de oliva, vinagre de alcohol, ajo y sal.		
Descripción del Proceso	Se lavan y desinfectan los ingredientes, se trocean y se baten hasta hacer una mezcla homogénea. Inmediatamente se llenan los envases y, por último, se realiza el etiquetado y traspaso a las cámaras de refrigeración.		
Formatos de Presentación	Botellas de P.E.T.		
Envasado	Envasado en botellas de P.E.T. con capacidad de 1 L. Embalado en cajas de cartón con 24 unidades.		
Etiquetado	Etiquetas adhesivas, conteniendo las indicaciones obligatorias según R(CE) 1169/2011, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios: <ul style="list-style-type: none"> - Denominación Comercial del producto. - Lista de ingredientes. - Cantidad neta. - Condiciones de conservación. - Número de registro sanitario. - Identificación fiscal de la industria. - Lote. - Fecha de caducidad. - Marca de identificación. - Valores Nutricionales. 		
Sistema de Loteado	El sistema de loteado está compuesto por tres dígitos numéricos: "xxx" coincidiendo con la producción del año y aumentando correlativamente en cada producción.		
Condiciones de Conservación	Debe conservarse en refrigeración a $\leq 4^{\circ}\text{C}$ hasta la fecha de caducidad y durante tres días después de abierto.		
Condiciones de Transporte	Vehículos Frigoríficos.		
Destino Final Previsto	Consumidor Final.		
Fecha de Caducidad y Consumo Preferente	14 días desde la fecha de su fabricación. 3 días una vez abierto.		
Criterios Microbiológicos Aplicables	Reglamento 2073/2005, por el que se establecen los criterios microbiológicos "aplicables a los productos alimenticios".		
	Salmonella	N = 5, c = 0; ausencia/ 25 g.	
	Listeria Monocytógenas	N = 5, c = 0; 100 u.f.c/ g.	
Categorización del Producto según Reglamento 2073/2005	Alimentos listos para el consumo que no pueden favorecer el desarrollo de Listeria Monocytógenas, que no sean destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales (1.3). Por nota 8 del pie del Capítulo 1 del Anexo I. Por tener el Ph acorde con una actividad de agua lo suficientemente baja como para no favorecer la proliferación de L. Monocytógenas. $Ph = 4.3 \leq 5.0 \quad a_w = 0.96$		

Ramos Vega, S.L. Avd. Almensilla 237-238. P.I. PIBO 41110 - Bollullos de la Mitación Sevilla	ASPECTOS GENERALES	Asp.Gen.5 Rev12
Ficha Técnica de Producto: SALMOREJO Fresco		Fecha Elaboración: 13/12/2019 Pág.- 2 / 1

Valores Nutricionales	Información Nutricional por cada 100g.: Valor Energético: 424,1 kJ ó 102 kcal Grasas: 6,60 g. de las cuáles saturadas: 0,90 g. Hidratos de Carbono: 8,30 g. de los cuales Azúcares: 2,60 g. Proteínas: 1,60 g. Sal: 0,84 g.
------------------------------	--

OBSERVACIONES:

Este producto alcanzará satisfactoriamente su vida útil siempre que durante su almacenamiento y exposición NO se supere la temperatura máxima que figura en esta Ficha Técnica.