



|  |                           |                                    |              |
|--|---------------------------|------------------------------------|--------------|
| <b>Ramos Vega, S.L.</b><br>Avd. Almensilla 237-238. P.I. PIBO<br>41110 - Bollullos de la Mitación<br>Sevilla | <b>ASPECTOS GENERALES</b> | <b>Asp.Gen.5</b>                   | <b>Rev11</b> |
|  |                           | <b>Fecha Elaboración: 16/12/19</b> |              |
| <b>Ficha Técnica de Producto:</b><br><b>SALSA CASERA ROJA</b>  |                           | <b>Pág.- 1 / 1</b>                 |              |

|   |   |                               |  |
|---|---|-------------------------------|--|
| <b>Denominación Comercial del Producto</b>  | SALSA CASERA  |                               |  |
| <b>Clasificación del Producto</b>   | Platos preparados con tratamiento térmico.  |                               |  |
| <b>Composición Cualitativa</b><br>(Los ingredientes alérgenos están destacados en mayúsculas)                               | Aceite de oliva y girasol, harina de <b>TRIGO</b> , tomate frito, almidón, cebolla, vinagre de alcohol, ajo, azúcar, especias y sal.  |                               |  |
| <b>Descripción del Proceso</b>  | Se mezclan los ingredientes y se ponen a fuego lento a 65°C entre 5´ y 10´. Una vez finalizado este proceso se tritura, se llenan y tapan herméticamente los frascos y se introducen en el pasteurizador donde se pasteurizan a una temperatura superior a 80°C durante 45 minutos. Posteriormente se dejan enfriar a temperatura ambiente, se etiquetan y se procede a su embalaje.    |                               |  |
| <b>Formatos de Presentación</b>   | Frascos de Cristal.   |                               |  |
| <b>Envasado</b>   | Envasado en frasco de cristal con capacidad de 170 g.<br>Embalado en cajas de cartón con 12 frascos.  |                               |  |
| <b>Etiquetado</b>   | 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:  |                               |  |
| <b>Bote pequeño</b><br><br>8437000200994   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Denominación Comercial del producto.</li> <li>- Lista de ingredientes.</li> <li>- Cantidad neta.</li> <li>- Condiciones de conservación.</li> <li>- Identificación fiscal de la industria.</li> <li>- Lote.</li> <li>- Fecha de caducidad.</li> <li>- Marca de identificación.</li> <li>- Valores Nutricionales.</li> </ul>                    |                               |  |
| <b>Bote 1 litro</b><br><br>8437000200116 |   |                               |  |
| <b>Sistema de Loteado</b>   | El sistema de loteado está compuesto por tres dígitos numéricos: “xxx” coincidiendo con la producción del año y aumentando correlativamente en cada producción.   |                               |  |
| <b>Condiciones de Conservación</b>  | A temperatura ambiente.<br>Una vez abierto el producto, debe conservarse en refrigeración a ≤ 5°C durante tres días.  |                               |  |
| <b>Condiciones de Transporte</b>  | Vehículos capaces de mantener condiciones limpias, frescas y secas.   |                               |  |
| <b>Destino Final Previsto</b>   | Consumidor Final y terceros.  |                               |  |
| <b>Fecha de Caducidad</b>   | 10 meses desde su fabricación.  |                               |  |
| <b>Criterios Microbiológicos Aplicables</b>   | 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.   |  |
| <b>Categorización del Producto según Reglamento 2073/2005</b>   | 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 4 del pie del Capítulo 1 del Anexo I. Por haber recibido un tratamiento térmico eficaz para eliminar la Listeria Monocytógenas y su recontaminación no es posible (Envasado en caliente >80°). |                               |  |