Denominación Comercial del Producto	MOJO PICÓN
Clasificación del Producto	Platos preparados con tratamiento térmico.
Composición Cualitativa (Los ingredientes alérgenos están destacados en mayúsculas)	Tomate frito, almidón, aceite de girasol, pimiento del piquillo, ajo, cebolla, azúcar, sal, emulgente (E-412), corrector de acidez (E-330), especias.
Descripción del Proceso	Se mezclan los ingredientes y se ponen a fuego lento a 65ºC 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 80ºC durante 45 minutos. Posteriormente se dejan enfriar a temperatura ambiente, se etiquetan y se procede a su embalaje.
Formatos de Presentación	Frascos de Cristal.
Envasado	Envasado en frasco de cristal con capacidad de 170 g. Embalado en cajas de cartón con 12 frascos. Envasado en botella de cristal con capacidad de 900 g. Embalado en cajas de cartón de 6 botellas.
Etiquetado **Bote pequeño** 8437000200222 **Bote 1 litro** 8437000200086	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: - Denominación Comercial del producto. - Lista de ingredientes. - Cantidad neta. - Condiciones de conservación. - 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	A temperatura ambiente. Una vez abierto el producto, debe conservarse en refrigeración a ≤ 5ºC durante tres días.
Condiciones de Transporte	Vehículos capaces de mantener condiciones limpias, frescas y secas.
Destino Final Previsto	Consumidor Final y Terceros.
Fecha de Caducidad	10 meses desde su fabricación.
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 Monocytógenes — 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 Monocytógenes, que no sean destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales (1.3). Por nota 4 del píe del Capítulo 1 del Anexo I. Por haber recibido un tratamiento térmico eficaz para eliminar la Listeria Monocytógenes y su recontaminación no es posible (Envasado en caliente >80º).

Valores Nutricionales	Información Nutricional por cada 100g.: Valor Energético: 675,1 kJ ó 163,1 kcal Grasas: 13,7 g. de las cuáles saturadas: 2,1 g. Hidratos de Carbono: 7,6 g. de los cuales Azúcares: 4,7 g. Proteínas: 1,4 g. Sal: 1,6 g.