

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: 16/12/19	
Ficha Técnica de Producto: GAZPACHO Fresco		Pág.- 1 / 1	

Denominación Comercial del Producto	GAZPACHO Fresco		
Clasificación del Producto	Platos preparados sin tratamiento térmico.		
Composición Cualitativa (Los ingredientes alérgenos están destacados en mayúsculas)	Tomate, pimiento, pepino, 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 ½ L. y 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 temperatura entre 1° C a 4° C hasta la fecha de caducidad y durante tres días en frigorífico después de abierto.		
Condiciones de Transporte	Vehículos Frigoríficos.		
Destino Final Previsto	Consumidor Final y terceros.		
Fecha de Caducidad y Consumo Preferente	16 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. $Ph = 4.1 \leq 4.4 \quad a_w = 0.92 \leq 0.92$		

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: 16/12/19	
Ficha Técnica de Producto: GAZPACHO Fresco		Pág.- 2 / 1	

Valores Nutricionales	Información Nutricional por cada 100g.: Valor Energético: 223 kJ ó 54 kcal Grasas: 4,00 g. de las cuáles saturadas: 0,54 g. Hidratos de Carbono: 3,30 g. de los cuales Azúcares: 1,70 g. Proteínas: 0,70 g. Sal: 0,79 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.