

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: <b>GAZPACHO Fresco</b>		Pág.- 1 / 1	

<b>Denominación Comercial del Producto</b>	GAZPACHO Fresco		
<b>Clasificación del Producto</b>	Platos preparados sin tratamiento térmico.		
<b>Composición Cualitativa</b> (Los ingredientes alérgenos están destacados en mayúsculas)	Tomate, pimiento, pepino, aceite de oliva, vinagre de alcohol, ajo y sal.		
<b>Descripción del Proceso</b>	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.		
<b>Formatos de Presentación</b>	Botellas de P.E.T.		
<b>Envasado</b>	Envasado en botellas de P.E.T. con capacidad de ½ L. y 1 L. Embalado en cajas de cartón con 24 unidades.		
<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: <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>- Número de registro sanitario.</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>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>	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.		
<b>Condiciones de Transporte</b>	Vehículos Frigoríficos.		
<b>Destino Final Previsto</b>	Consumidor Final y terceros.		
<b>Fecha de Caducidad y Consumo Preferente</b>	16 días desde la fecha de su fabricación. 3 días una vez abierto.		
<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 8 del pío 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. $Ph = 4.1 \leq 4.4 \quad a_w = 0.92 \leq 0.92$		

<b>Ramos Vega, S.L.</b> <b>Avd. Almensilla 237-238. P.I. PIBO</b> <b>41110 - Bollullos de la Mitación</b> <b>Sevilla</b>	<b>ASPECTOS GENERALES</b>	<b>Asp.Gen.5</b> <span style="float: right;"><b>Rev12</b></span>
<b>Ficha Técnica de Producto:</b> <b>GAZPACHO Fresco</b>		<b>Fecha Elaboración: 16/12/19</b>  <b>Pág.- 2 / 1</b>

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

**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.**