

|   |  |                             |       |
|---|--|-----------------------------|-------|
| <b>MEDITERRÁNEA DE GUIOSOS, S.L</b><br><b>Avda. Castilleja de la cuesta, 5,</b><br><b>41110 Bollullos de la Mitación,</b><br><b>Sevilla</b> | <b>ASPECTOS GENERALES</b><br><b>DEL SISTEMA DE</b><br><b>AUTOCONTROL</b> | <b>TECOAL, S. L.</b>        |       |
|   |  | ASP.GEN.5                   | REV11 |
|   |  | FECHA ELABORACIÓN: 07/11/24 |       |
| <b>FICHAS TÉCNICAS</b>  |  |                             |       |

|   |  |
|---|--|
| <b>Denominación comercial</b>   | Gazpacho en crema y pipas de calabaza  |
| <b>Clasificación del producto</b>   | Comida preparada.  |
| <b>Caracterización del producto según R2073/2005</b>                          | Nota 4; No favorecedor del desarrollo de Listeria Monocytogenes por haber recibido tratamiento térmico tras envasado sin posibilidad de recontaminación.   |
| <b>Ingredientes.</b><br><b>(Los alérgenos están resaltados en MAYÚSCULAS)</b> | tomate concentrado, pipa de calabaza 16%, pimiento verde, remolacha, pepino, aceite de oliva virgen extra, vinagre, ajo, sal   |
| <b>Descripción del procesado</b>  | Acondicionamiento de los ingredientes, mezclado de los ingredientes, envasado, tratamiento térmico tras envasado. Conservación a temperatura ambiente  |
| <b>Formatos de presentación</b>   | Bote de vidrio con tapadera metalizada hermética.  |
| <b>Condiciones de conservación y/o utilización</b>                            | En lugar fresco y seco   |
| <b>Condiciones de distribución</b>  | Temperatura ambiente   |
| <b>Durabilidad del producto</b>   | 180 días desde la fecha de expedición  |
| <b>Destino final del producto</b>   | Consumidor final excepto aquellos consumidores intolerantes a las sustancias alérgicas resaltadas en la lista de ingredientes.   |
| <b>Modo de empleo</b>   | Consumir en frío o calentar en microondas.   |
| <b>Sistema de loteado</b>   | El sistema de loteado empleado está compuesto por la letra L en mayúscula seguida de la cifra del año de elaboración invertida y las tres cifras del día gregoriano de elaboración.  |
| <b>Etiquetado</b>   | En una etiqueta se indicará la siguiente información, exigida por RE (UE) 1169/2011:<br>- Denominación del alimento.<br>- Lista de ingredientes (alérgenos resaltados en MAYÚSCULA).<br>- Peso neto.<br>- Fecha de caducidad.<br>- Lote.<br>- Condiciones de conservación y/o utilización.<br>- Identificación de la industria.<br>- Modo de empleo.<br>- Marcado de identificación.   |
| <b>Criterios microbiológicos</b>  | Límites microbiológicos establecidos por el Reglamento (CE) 2073/2005:<br>Investigación de Salmonella n=5, c=0, m=M=Ausencia/25 g.<br>Investigación de Listeria monocytogenes n=5, c=0, m=M=Ausencia/25 g.<br>n = número de unidades de la muestra.<br>m = valor umbral del número de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m.<br>M = valor límite del número de bacterias.<br>c = número de unidades de la muestra, cuyo número de |

|   |  |                             |       |
|---|--|-----------------------------|-------|
| <b>MEDITERRÁNEA DE GUIOSOS, S.L</b><br><b>Avda. Castilleja de la cuesta, 5,</b><br><b>41110 Bollullos de la Mitación,</b><br><b>Sevilla</b> | <b>ASPECTOS GENERALES</b><br><b>DEL SISTEMA DE</b><br><b>AUTOCONTROL</b> | <b>TECOAL, S. L.</b>        |       |
|   |  | ASP.GEN.5                   | REV11 |
|   |  | FECHA ELABORACIÓN: 07/11/24 |       |
| <b>FICHAS TÉCNICAS</b>  |  |                             |       |

|                                |  |           |
|--------------------------------|--|-----------|
|                                | bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m. |           |
| <b>Peso neto</b>               | 225 g  |           |
| <b>Información nutricional</b> | Valor energético (kJ/kcal)   | 802 / 192 |
|                                | Grasas (g)   | 12        |
|                                | de las cuales saturadas (g)  | 2,0       |
|                                | Hidratos de carbono (g)  | 13        |
|                                | de los cuales azúcares (g)   | 7,9       |
|                                | Proteínas (g)  | 8,2       |
|                                | Sal (g)  | 1,7       |