

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

Denominación comercial	Brócoli en crema
Clasificación del producto	Comida preparada.
Caracterización del producto según R2073/2005	Nota 4; No favorecedor del desarrollo de Listeria Monocytogenes por haber recibido tratamiento térmico tras envasado sin posibilidad de recontaminación.
Ingredientes. (Los alérgenos están resaltados en MAYÚSCULAS)	brocoli 51%, QUESO en crema light (LECHE pasteurizada, NATA pasteurizada, fermentos, espesante (goma guar)), aceite de oliva virgen extra, pimiento verde, cebolla, zumo de limón (zumo de limón, antioxidante METABISULFITO potásico), guindilla picante, ajo, perejil, comino, sal, pimienta, espesante (goma xantana)
Descripción del procesado	Acondicionamiento de los ingredientes, mezclado de los ingredientes, envasado, tratamiento térmico tras envasado. Enfriamiento, conservación en refrigeración.
Formatos de presentación	Bote de vidrio con tapadera metalizada hermética.
Condiciones de conservación y/o utilización	Refrigeración, temperatura igual o inferior a 4°C
Condiciones de distribución	Vehículo refrigerado, temperatura igual o inferior a 4°C
Durabilidad del producto	30 días desde la fecha de expedición
Destino final del producto	Consumidor final excepto aquellos consumidores intolerantes a las sustancias alergénicas resaltadas en la lista de ingredientes.
Modo de empleo	Consumir en frío.
Sistema de loteado	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.
Etiquetado	En una etiqueta se indicará la siguiente información, exigida por RE (UE) 1169/2011: - Denominación del alimento. - Lista de ingredientes (alérgenos resaltados en MAYÚSCULA). - Peso neto. - Fecha de caducidad. - Lote. - Condiciones de conservación y/o utilización. - Identificación de la industria. - Modo de empleo. - Marcado de identificación.
Criterios microbiológicos	Límites microbiológicos establecidos por el Reglamento (CE) 2073/2005: Investigación de Salmonella n=5, c=0, m=M=Ausencia/25 g. Investigación de Listeria monocytogenes n=5, c=0, m=M=Ausencia/25 g. n = número de unidades de la muestra. m = valor umbral del número de bacterias. El resultado se

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

	considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m. M = valor límite del número de bacterias. c = número de unidades de la muestra, cuyo número de 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.	
Peso neto	225 g	
Información nutricional	Valor energético (kJ/kcal)	590 / 141
	Grasas (g)	12,0
	de las cuales saturadas (g)	3,0
	Hidratos de carbono (g)	3,2
	de los cuales azúcares (g)	2,4
	Proteínas (g)	3,9
	Sal (g)	0,61