

<b>MEDITERRÁNEA DE GUIOSOS, S.L</b> <b>Avda. Castilleja de la cuesta, 5,</b> <b>41110 Bollullos de la Mitación,</b> <b>Sevilla</b>	<b>ASPECTOS GENERALES</b> <b>DEL SISTEMA DE</b> <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>	Calabacines rellenos
<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> (Los alérgenos están resaltados en MAYÚSCULAS)	calabacín, relleno (contramuslo de pollo, pimiento, cebolla, HUEVO cocido, aceite de oliva, sal) 40%, QUESO rallado sin lactosa (LECHE pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos, cuajo, antiapelmazante (almidón de patata)), bechamel (LECHE entera, agua, harina de maíz, margarina (aceites vegetales (nabina, girasol en proporciones variables), grasa de coco, emulgente (lecitina de girasol, mono y diglicéridos de ácidos grasos), sal (0,9%), aroma natural, vitaminas (A, D, E)), agua, sal, nuez moscada)
<b>Descripción del procesado</b>	Acondicionamiento de los ingredientes, mezclado, cocinado y envasado en caliente del producto. Enfriamiento, conservación en refrigeración.
<b>Formatos de presentación</b>	Envase de polipropileno con cierre manual hermético.
<b>Condiciones de conservación y/o utilización</b>	Refrigeración, temperatura igual o inferior a 4°C
<b>Condiciones de distribución</b>	Vehículo refrigerado, temperatura igual o inferior a 4°C
<b>Durabilidad del producto</b>	30 días desde la fecha de expedición
<b>Destino final del producto</b>	Consumidor final, colectividades diversas y personas intolerantes al gluten. No recomendado para personas sensibles a huevo, leche y derivados.
<b>Modo de empleo</b>	Verter el contenido en un recipiente y calentar 4 minutos al fuego o volcar el contenido en un recipiente apto para microondas programándolo 2 minutos a máxima potencia.
<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: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Denominación del alimento.</li> <li>- Lista de ingredientes (alérgenos resaltados en MAYÚSCULA).</li> <li>- Peso neto.</li> <li>- Fecha de caducidad.</li> <li>- Lote.</li> <li>- Condiciones de conservación y/o utilización.</li> <li>- Identificación de la industria.</li> <li>- Modo de empleo.</li> <li>- Marcado de identificación.</li> </ul>

<b>MEDITERRÁNEA DE GUIOSOS, S.L</b> <b>Avda. Castilleja de la cuesta, 5,</b> <b>41110 Bollullos de la Mitación,</b> <b>Sevilla</b>	<b>ASPECTOS GENERALES</b> <b>DEL SISTEMA DE</b> <b>AUTOCONTROL</b>	<b>TECOAL, S. L.</b>	
		ASP.GEN.5	REV11
		FECHA ELABORACIÓN: 07/11/24	
<b>FICHAS TÉCNICAS</b>			
<b>Criterios microbiológicos</b>	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 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.		
	<b>Peso neto</b>	300 g	
<b>Información nutricional</b>	Valor energético (kJ/kcal)	429 / 102	
	Grasas (g)	6,5	
	de las cuales saturadas (g)	2,7	
	Hidratos de carbono (g)	2,4	
	de los cuales azúcares (g)	1,6	
	Proteínas (g)	8,2	
	Sal (g)	0,31	