

<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>	Carne con tomate
<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)	carne de cerdo 51%, cebolla, tomate frito (tomate, manzana, aceite de oliva, sal), pimientos, ajo, aceite de oliva virgen extra, sal
<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 excepto aquellos consumidores intolerantes a las sustancias alérgicas resaltadas en la lista de ingredientes.
<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>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

<b>MEDITERRÁNEA DE GUIOS, 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>			

	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)	675 / 161
	Grasas (g)	12
	de las cuales saturadas (g)	4,2
	Hidratos de carbono (g)	3,0
	de los cuales azúcares (g)	2,5
	Proteínas (g)	9,5
	Sal (g)	0,75