

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	Carne con tomate
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)	carne de cerdo 51%, cebolla, tomate frito (tomate, manzana, aceite de oliva, sal), pimientos, ajo, aceite de oliva virgen extra, sal
Descripción del procesado	Acondicionamiento de los ingredientes, mezclado, cocinado y envasado en caliente del producto. Enfriamiento, conservación en refrigeración.
Formatos de presentación	Envase de polipropileno con cierre manual hermético.
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 alérgicas resaltadas en la lista de ingredientes.
Modo de empleo	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.
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: <ul style="list-style-type: none"> - 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 considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la

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			

	<p>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.</p>	
Peso neto	300 g	
Información nutricional	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