

	DOCUMENTACIÓN INTERNA DEL SISTEMA DE CALIDAD FICHAS TÉCNICAS	<i>CÓDIGO: 3085</i>
		<i>EDICIÓN: 2</i>
		<i>FECHA: 02.04.24</i>
		<i>PÁGINA: 1 de 3</i>

FICHA TÉCNICA
SALMOREJO REFRIGERADO
ARTEOLIVA 1000ml
TETRA PRISMA

EDICIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
0	10.04.23	Creación
1	25.05.23	Modificación por presencia de trazas de alérgenos (soja y mostaza)
2	02.04.24	Modificación receta

REDACTADO:	REVISADO:	APROBADO:
NOMBRE: RAFAEL GUARDEÑO FIRMA: FECHA: 02.04.24	NOMBRE: ELENA MARAVER FIRMA: FECHA: 02.04.24	NOMBRE: ELENA MARAVER FIRMA: FECHA: 02.04.24

	DOCUMENTACIÓN INTERNA DEL SISTEMA DE CALIDAD FICHAS TÉCNICAS	<i>CÓDIGO: 3085</i>
		<i>EDICIÓN: 2</i>
		<i>FECHA: 02.04.24</i>
		<i>PÁGINA: 2 de 3</i>

DEFINICIÓN: Crema fría típica de Córdoba (Andalucía) elaborada, fundamentalmente, a partir de tomates frescos, pan, aceite de oliva virgen extra, vinagre de Jerez, ajo y sal.

INGREDIENTES: Tomates frescos, pan rallado (harina de TRIGO; agua, sal y levadura), aceite oliva virgen extra (4.7%), aceite de girasol, pimientos frescos, vinagre de Jerez, ajo y sal.
Contenido en hortalizas: 81%.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Crema de color anaranjado a roja-anaranjado, viscosa.

		MÉTODO
Extracto Etéreo (% m/m)	8,2 – 10,2	PE-Q1004
Ph	4,25 Max	IT-007

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

		MÉTODO
Recuento de Colonias aeróbias mesófilas (31 °C)	< 10000 ufc/g.	IT-001
Enterobacteriáceas totales	< 10 ufc/g.	IT-003
Listeria Monocytogenes	Ausencia en 25g (n=5; c=0)	IT-006

Alimento listo para consumo que no puede favorecer el crecimiento de Listeria monocytogenes por tener un valor de ph inferior a 4.4.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE ENVASADO

El salmorejo se elabora mezclando de forma ordenada todos los ingredientes, a continuación, se somete a una pasteurización en sistema multitubular de Superficies Rascadas, se enfría a 8 ° C y se envasa en aséptico empleando máquinas Tetra Brik Aseptic (TBA). Las llenadoras, se alimentan de rollos de papel con los que forman un tubo cilíndrico por el que circula una columna de producto, la máquina inyecta nitrógeno y corta el papel en paquetes a los que mediante un sistema de dobleces da la forma del Tetra prisma.

Una vez lleno el paquete es marcado con fecha de consumo preferente y lote mediante un sistema de ink jet para después ser enviado a una taponadora y una encajonadora.

PRESENTACIÓN

Envases de 1000 ml en cajas de 10 envases.

TIPO DE ENVASE

Tetra Brik con estructura laminar de varias capas: Capa Externa de PE/Tintas de Impresión/Polipropileno Orientado Metalizado/Capa de Laminación de Polietileno/Papel/Capa de Laminación de Polietileno/Hoja de Aluminio/Polímero Adhesivo/Capa interna de Polietileno.

ETIQUETADO

El envase recoge toda la información obligatoria de etiquetado: Fecha de consumo preferente, número de lote, cantidad nominal, ingredientes, tipo de producto, marca comercial y nombre y dirección del Comerandalus S.L.

	DOCUMENTACIÓN INTERNA DEL SISTEMA DE CALIDAD FICHAS TÉCNICAS	<i>CÓDIGO: 3085</i>
		<i>EDICIÓN: 2</i>
		<i>FECHA: 02.04.24</i>
		<i>PÁGINA: 3 de 3</i>

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Refrigerado 0-8 °C. Una vez abierto conservar en frigorífico y consumir antes de 5 días.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Refrigerado 0-8 °C

DESTINO FINAL

Consumidores Individuales y Colectivos.

INFORMACIÓN PARA GRUPOS DE CONSUMIDORES SENSIBLES

No contiene OGM.

Contiene: TRIGO (gluten).

Puede contener trazas de SOJA y MOSTAZA.

Producto e ingredientes no sometidos a irradiación.

CODIFICACIÓN

Todos los envases irán marcados con el lote y la fecha de consumo preferente con marcas como día, mes y año.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

6 meses.

VALOR NUTRICIONAL POR 100 ml

Energía	505 kJ // 122 kcal
Grasas.....	9,4 g
Saturadas.....	1,3 g
Hidratos de Carbono.....	7,2 g
Azúcares.....	3,2g
Fibra.....	1,2 g
Proteínas.....	1.5 g
Sal.....	0,75 g

MODO DE EMPLEO

Para abrir girar el tapón en sentido contrario al giro de las agujas del reloj.

NORMATIVA APLICABLE

R (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

R (CE) 2023/915 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de Octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

R (CE) 852/2004 relativo a higiene de los productos alimenticios.

Normativa horizontal sobre productos alimenticios.