

	DOCUMENTACIÓN INTERNA DEL SISTEMA DE CALIDAD FICHAS TÉCNICAS	<i>CÓDIGO:</i> 3316
		<i>EDICIÓN:</i> 7
		<i>FECHA:</i> 20.06.23
		<i>PÁGINA:</i> 1 de 3

**FICHA TÉCNICA
GAZPACHO ANDALUZ
ARTEOLIVA 1 LITRO PRISMA
REFRIGERADO**

EDICIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
0	30/05/06	Creación
1	17/07/07	Adaptación información consumidores sensibles
2	30/07/09	Adaptación etiquetado y rebaja contenido graso
3	13/06/14	Adaptación etiquetado envase y modificación contenido graso
4	11/03/15	Adaptación R (UE) 1169/2011
5	04/10/21	Revisión
6	02/12/21	Inclusión caracterización microbiológica producto y métodos analíticos.
7	20/06/23	Incorporación posibles alérgenos y rebaja contenido en sal

REDACTADO:	REVISADO:	APROBADO:
NOMBRE: RAFAEL GUARDEÑO FIRMA: FECHA: 20.06.23	NOMBRE: ELENA MARAVER FIRMA: FECHA: 20.06.23	NOMBRE: ELENA MARAVER FIRMA: FECHA: 20.06.23

	DOCUMENTACIÓN INTERNA DEL SISTEMA DE CALIDAD FICHAS TÉCNICAS	<i>CÓDIGO:</i> 3316
		<i>EDICIÓN:</i> 7
		<i>FECHA:</i> 20.06.23
		<i>PÁGINA:</i> 2 de 3

DEFINICION: Bebida refrescante típica de Andalucía (España) elaborada, fundamentalmente, a partir de tomate fresco, agua, pimiento, pepino, pan, aceite de oliva virgen extra y vinagre de Jerez.

INGREDIENTES: Tomates frescos (66%), agua, pimientos frescos (10%), aceite de oliva virgen extra (6%), pepinos frescos (5%), pan (1.0%) (harina de **trigo**, agua, levadura, y sal), vinagre de Jerez, ajo (0.8%) y sal marina y sal mineral natural del Mar Muerto.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Líquido de color anaranjado, fluido pero con cierta viscosidad.

		MÉTODO
Extracto Etéreo (% m/m)	6 % Min.	PE-Q1004
Ph	4,25 Max	IT-007

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

		MÉTODO
Recuento de Colonias aeróbias mesófilas (31 °C)	< 1000 ufc/g.	IT-001
Enterobacteriáceas totales	< 10 ufc/g	IT-003
Listeria Monocytogenes	Ausencia en 25 g. (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 gazpacho 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 15 ° 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 Ink Jet para después ser enviado a una taponadora y una encajonadora.

PRESENTACIÓN

Envases de 1 litro en cajas de 10 envases.

TIPO DE ENVASE

Tetra Prisma 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 fabricante.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Refrigerado 0-8 °C. Una vez abierto debe guardarse en frigorífico y ser consumido antes de 5 días.

	DOCUMENTACIÓN INTERNA DEL SISTEMA DE CALIDAD FICHAS TÉCNICAS	<i>CÓDIGO:</i> 3316
		<i>EDICIÓN:</i> 7
		<i>FECHA:</i> 20.06.23
		<i>PÁGINA:</i> 3 de 3

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Refrigerado 0-8 °C

DESTINO FINAL

Consumidores Individuales y Colectivos.

CODIFICACIÓN

Todos los envases irán marcados con el lote y la fecha de consumo preferente con mes y año. El lote será un número desde el 1 al 9999.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

6 meses.

VALOR NUTRICIONAL POR 100 ml

Calorías	318 kJ // 77 kcal
Grasas.....	6,3 g
Grasas saturadas.....	1,0 g
Hidratos de Carbono.....	3,7 g
Azúcares.....	2,6 g
Fibra.....	1,0 g
Proteínas.....	0.8 g
Sal	0.64 g

INFORMACIÓN PARA GRUPOS DE CONSUMIDORES SENSIBLES

No contiene GMO (Organismos Genéticamente Modificados)

Contiene gluten. Derivados de TRIGO. Puede contener trazas de SOJA y MOSTAZA.

MODO DE EMPLEO

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

NORMATIVA APLICABLE

R. D. 3484/2000 por el que se establecen las normas de higienes para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

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

R (UE) N° 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

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

R (UE) 1169/2011 sobre información agroalimentaria facilitada al consumidor.

Normativa horizontal sobre productos alimenticios