

DOÑA ELENA ALIMENTARIA, S.C.
C/ ELECTRICISTAS Nº15
41100 CORIA DEL RÍO - SEVILLA

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



REFERENCIA DEL PRODUCTO:	IMAGEN:
S072	
NOMBRE DEL PRODUCTO:	
PISTO CASERO DE VERDURAS	

CARACTERÍSTICAS:	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:	Plato saludable a partir de ocho verduras y una salsa de tomate.
INGREDIENTES:	Salsa tomate frito (tomate, aceite girasol, azúcar, almidón modificado de patata, sal, cebolla, ajo), cebolla, calabacín, patata, berenjena, zanahoria, aceite girasol, pimiento verde, pimiento rojo, calabaza, agua, sal, azúcar.
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:	NO
CONTENIDO EN TRAZAS:	LACTOSA, APIO, SOJA, PESCADOS, CRUSTACEOS, MOLUSCO, SULFITO
VALORES NUTRICIONALES:	Valor Energético 132,1 Kcal Valor Energético 552,7 KJul Grasas 6,90 % Ácidos grasos saturados de la grasa <1 % Hidratos de carbono 15,6 % Azucares 1,1 % Proteínas 1,90 % Sal 0,6 %
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:	En refrigeración ente 0º y 4º
RECOMENDACIÓN DE USO:	Calentar el producto en un cazo a fuego flojo durante 2 minutos o en microonda durante 3 minutos
DESTINO FINAL PREVISTO PARA EL PRODUCTO	Restaurante, bares, catering, hoteles, tiendas gourmet, tienda alimentación, supermercados.
USO PREVISTO:	Es un alimento apto para consumidores de todas las edades (niños, adultos, ancianos). No contiene GMO's.
PROCESO REALIZADO	Fritura y pasteurización

DOÑA ELENA ALIMENTARIA, S.C.
C/ ELECTRICISTAS Nº15
41100 CORIA DEL RÍO - SEVILLA

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



FECHA DE CONSUMO PREFERENTE:	6 meses.
ORIGEN:	ESPAÑA
DESCRIPCIÓN DEL LOTE:	7 dígitos: pnnnaa (producción-número de producción correlativa-año).
CÓDIGO EAN 13	8437020132060
PESO NETO	1.000 gramos
PESO BRUTO	1.060 gramos
PESO DEL ENVASE VACIO	59 gramos
TIPO DE ENVASE	Cubo de plástico con tapadera (polipropileno)
DIMENSIÓN BOTE	DIAMETRO: 120 mm ALTURA: 128 mm
UNIDAD DE VENTA	CAJA DE 5 UNIDADES.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICA	UNIDAD	STANDARD	TOLERANCIAS	DEFINICIÓN OPERATIVA
Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> (cultivo)	ufc/gr.	AUSENCIA /25g	AUSENCIA /25g	ISO 11290-1:2017 CULTIVO EN PLACA
Detección de <i>Salmonella</i> spp. (cultivo)	ufc/gr,	AUSENCIA /25g	AUSENCIA /25g	ISO 6579-1:2017 CULTIVO EN PLACA
Recuento de <i>Clostridium sulfitorreductores</i>	ufc/gr,	10 ufc/g	10 ufc/g	ISO 15213:2003 CULTIVO EN TUBO
Recuento de esporas de <i>Bacillus</i>	ufc/gr,	10 ufc/g	10 ufc/g	CULTIVO EN PLACA
Recuento de <i>Estafilococos coagulasa positivos</i> a 37°C	ufc/gr,	10 ufc/g	10 ufc/g	UNE-EN ISO 6888-1:2000 CULTIVO EN PLACA
Recuento de microorganismos aerobios a 30 °C	ufc/gr,	10 ufc/g	10 ufc/g	ISO 4833-1:2013 CULTIVO EN PLACA

LEGISLACIÓN APLICABLE.

Aditivos:

Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.

Modificado por:

- Reglamento (UE) nº 1129/2011 de la Comisión de 11 de noviembre de 2011 por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) Nº1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.

- Reglamento (UE) nº 1130/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el Reglamento (CE) no 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre aditivos alimentarios, para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión autorizados para ser empleados en aditivos alimentarios, enzimas alimentarias, aromas alimentarios y nutrientes.

- Reglamento (UE) nº 232/2012 de la Comisión, de 16 de marzo de 2012, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) no 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las condiciones de utilización y a los niveles de uso del amarillo de quinoleína (E 104), el amarillo ocaso FCF/amarillo anaranjado S (E 110) y el ponceau 4R, rojo cochinilla A (E 124). (Aplicable a partir del 1 de junio de 2013)

- Reglamento (UE) nº 438/2013 de la Comisión, de 13 de mayo de 2013, por el que se modifica y corrige el anexo II del Reglamento (CE) no 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a la utilización de determinados aditivos alimentarios.

Reglamento (UE) nº 231/2012 de la Comisión, de 9 de marzo de 2012, por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) no 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Higiene, seguridad alimentaria:

Reglamento 852 por el que se establecen las normas de higiene relativas a productos alimenticios.

Reglamento 853 por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos de origen animal y sus posteriores modificaciones

Reglamento 854 por el que se establecen los controles oficiales de productos de origen animal y sus posteriores modificaciones

Reglamento 2074/2005 que matiza, modifica aspectos de los reglamentos 252, 253 y 254.

Reglamento 178/2002, por el que se establecen los requisitos generales de la legislación alimentaria.

Reglamento 2073/2005 y 1441/2007 por el que se establecen los criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios y sus posteriores modificaciones.

Reglamento 1881/2006 por el que se establecen los contenidos máximos de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Materiales envase:

Reglamento 10/2011 acerca de materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Manipuladores:

RD 109/2010 deroga expresamente el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

CARACTERÍSTICA	STANDARD	TOLERANCIAS	DEFINICIÓN OPERATIVA
Color	ROJIZO		Visual/Criterio experto
Textura	DENSO		Táctil/Criterio experto
Olor	VERDURAS Y TOMATE		Cata/Criterio experto
Cuerpos extraños	AUSENCIA*	Ausencia	Detector de metales/testigos Otros cuerpos extraños: Visual
Sabor	VERDURAS ASADAS CON SALSA TOMATE		Cata/Criterio experto

DOÑA ELENA ALIMENTARIA, S.C.
C/ ELECTRICISTAS Nº15
41100 CORIA DEL RÍO - SEVILLA

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



INFORMACIÓN COMPLETA DEL ETIQUETADO (Incluir foto etiqueta)

Modo de Empleo: Quitar la tapadera del tarro y calentar en microonda durante 3 minutos a potencia media, o verter el contenido en un cazo y calentar al fuego durante 2 minutos a fuego medio, removiendo constantemente.

Conservar entre 0° y 4°C

INGREDIENTES: Salsa tomate frito (tomate, aceite girasol, azúcar, almidón modificado de patata, sal cebolla, ajo), cebolla, calabacín, zanahoria, patata, pimiento verde, pimiento rojo, calabaza, berenjena, agua, sal, azúcar.

Puede contener trazas de: apio, sulfito, leche, soja, pescados, moluscos, crustáceos.

Una vez abierto el envase conservar en refrigeración (entre 0°C y 4°C) un máximo de 5 días.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g	
Valor energético	552 kJ / 132 kcal
Grasas	6,9 g
Ácidos grasos saturados	<1 g
Hidratos de carbono	15,6 g
Azúcares	1,9 g
Proteínas	1,9 g
Sal	0,6 g

INFORMACIÓN LOGÍSTICA PARA TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

DATOS CAJA	
CÓDIGO DUN 14	18437020132067
DIMENSIÓN CAJA	LARGO: 400 mm / ANCHO: 26 mm / ALTO: 150 mm
PESO BRUTO CAJA	5.700 gr
DATOS PALÉ	
UNIDADES CAJA	4
CAJAS / FILAS	9
FILAS / PALÉ	5
UNIDADES PALÉ	45 CAJAS / 225 CUBOS
PESO BRUTO PALÉ	279 KILOS
ALTURA PALÉ	100 cm