

	<b>DOCUMENTACIÓN INTERNA DEL SISTEMA DE CALIDAD</b>  <b>FICHAS TÉCNICAS</b>	<i>CÓDIGO:</i> 3316
		<i>EDICIÓN:</i> 5
		<i>FECHA:</i> 04.10.21
		<i>PÁGINA:</i> 1 de 3

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

<b>EDICIÓN</b>	<b>FECHA</b>	<b>MODIFICACIÓN</b>
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

<b>REDACTADO:</b>	<b>REVISADO:</b>	<b>APROBADO:</b>
<b>NOMBRE:</b> RAFAEL GUARDEÑO	<b>NOMBRE:</b> ELENA MARAVER	<b>NOMBRE:</b> ELENA MARAVER
<b>FIRMA:</b>	<b>FIRMA:</b>	<b>FIRMA:</b>
<b>FECHA:</b> 04.10.21	<b>FECHA:</b> 04.10.21	<b>FECHA:</b> 04.10.21

	<b>DOCUMENTACIÓN INTERNA DEL SISTEMA DE CALIDAD</b>  <b>FICHAS TÉCNICAS</b>	<i>CÓDIGO:</i> 3316
		<i>EDICIÓN:</i> 5
		<i>FECHA:</i> 04.10.21
		<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 (61%), agua, pimientos frescos (9%), aceite de oliva virgen extra (6%), pepinos frescos (5%), pan (1.5%) (harina de **trigo**, agua, levadura, y sal), vinagre de Jerez, ajo (0.8%) y sal. Contenido en hortalizas: 75,8 %.

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

Extracto Etéreo (% m/m)	6 % Min.
Acidez (% m/m como acético)	0,3 Min.
Ph	4,25 Max
Cloruros (% m/m como cloruro sódico)	1,5 Max.

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento de Colonias aeróbias mesófilas (31 °C)	< 1000 col por gramo.
Enterobacteriáceas totales	< 10 col por gramo.
E Coli	Ausencia en 25 g.
Listeria Monocytogenes	Ausencia en 25 g. (n=5; c=0)

#### DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE ENVASADO

El gazpacho se elabora mezclando de forma ordenada todos los ingredientes, a continuación se somete a una pasterización 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.

	<b>DOCUMENTACIÓN INTERNA DEL SISTEMA DE CALIDAD</b>  <b>FICHAS TÉCNICAS</b>	<i>CÓDIGO:</i> 3316
		<i>EDICIÓN:</i> 5
		<i>FECHA:</i> 04.10.21
		<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 ..... 324 kJ // 78 kcal  
 Grasas..... 6,3 g  
 Grasas saturadas.....1,0 g  
 Hidratos de Carbono..... 4,1 g  
 Azúcares.....2,5 g  
 Fibra.....1,0g  
 Proteínas.....0.8g  
 Sal .....0.81g

#### **INFORMACIÓN PARA GRUPOS DE CONSUMIDORES SENSIBLES**

No contiene GMO (Organismos Genéticamente Modificados)  
 Contiene gluten. Derivados de trigo.

#### **MODO DE EMPLEO**

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

#### **NORMATIVA APLICABLE**

R. D. 3484/2000 sobre elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.  
 R (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.  
 R (CE) 1881/2006 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.