



**DOCUMENTACIÓN INTERNA DEL
SISTEMA DE CALIDAD**

FICHAS TÉCNICAS

CÓDIGO: 3085

EDICIÓN: 3

FECHA: 04.10.21

PÁGINA: 1 de 3

**FICHA TÉCNICA
SALMOREJO CORDOBÉS
ARTEOLIVA 1 LITRO
TETRA BRIK**

EDICIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
0	11/05/11	Creación
1	22/01/14	Aumento caducidad por estabilidad producto
2	12/08/14	Modificación declaración nutricional
3	04/10/21	Revisión

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

	DOCUMENTACIÓN INTERNA DEL SISTEMA DE CALIDAD FICHAS TÉCNICAS	<i>CÓDIGO: 3085</i>
		<i>EDICIÓN: 3</i>
		<i>FECHA: 04.10.21</i>
		<i>PÁGINA: 2 de 3</i>

DEFINICION: Crema fría típica de Córdoba (Andalucía) elaborada, fundamentalmente, a partir de tomate fresco, pan, aceite de oliva virgen extra y ajo.

INGREDIENTES: Tomates frescos, aceite de oliva virgen extra (7 %), pan (5 %) [harina de **trigo**, agua, sal y levadura], cebollas frescas, pimientos frescos, ajos, vinagre de Jerez y sal.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Crema semilíquida de color anaranjado a rojo anaranjado y de aspecto viscoso.

Extracto Etéreo (% m/m)	6 - 8 % Min.
Acidez (% m/m como acético)	0,3 Min.
Ph	4,25 Max
Cloruros (% m/m como cloruro sódico)	1,2 Max.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento de Colonias aeróbias mesófilas (31 °C)	< 1000 col por gramo.
Enterobacteriáceas totales	< 10 col por gramo.
Staphylococcus aureus	< 10 col por gramo.
E Coli	Ausencia en 25 g.
Listeria Monocytogenes	Ausencia en 25 g.
Salmonella-Shigella	Ausencia en 25 g.

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 15 ° C y se envasa en aséptico empleando máquinas Tetra Brik Aseptic (TBA). Las llenadoras, se alimentan de rollos de papel (previamente marcados con la fecha de consumo preferente) con los que forman un tubo cilíndrico por el que circula una columna de producto, la máquina corta el papel en paquetes a los que mediante un sistema de dobleces da la forma del Tetra Brik.

Una vez lleno el paquete es enviado a una encajonadora.

PRESENTACIÓN

Envases de 1000 ml en cajas de 12 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 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: 3085</i>
		<i>EDICIÓN: 3</i>
		<i>FECHA: 04.10.21</i>
		<i>PÁGINA: 3 de 3</i>

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Refrigerado 0-8 °C

DESTINO FINAL

Consumidores Colectivos.

CODIFICACIÓN

Todos los envases irán marcados con la fecha de consumo preferente con día, mes y año. El lote estará compuesto por los dígitos de la fecha de consumo preferente.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

6 meses a partir de la fecha de envasado.

VALOR NUTRICIONAL POR 100 g

Energía 408 kJ // 98 kcal
 Grasas..... 7.4 g
 Saturadas..... 1.2 g
 Hidratos de Carbono..... 6.1 g
 Azúcares..... 3.2 g
 Fibra..... 1.3 g
 Proteínas..... 1.2 g
 Sal..... 0.9 g

INFORMACIÓN PARA GRUPOS DE CONSUMIDORES SENSIBLES

No contiene OGM.

Contiene gluten. Derivados de trigo.

MODO DE EMPLEO

Para abrir cortar por la solapa superior.

NORMATIVA APLICABLE

R. D. 858/84 sobre elaboración, circulación y comercio de salsas de mesa.

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.

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

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

Normativa horizontal sobre productos alimenticios.