

	<b>DOCUMENTACIÓN INTERNA DEL SISTEMA DE CALIDAD</b>  <b>FICHAS TÉCNICAS</b>	<i>CÓDIGO:</i> 7815
		<i>EDICIÓN:</i> 0
		<i>FECHA:</i> 14/02/12
		<i>PÁGINA:</i> 1 de 4

**FICHA TÉCNICA  
GAZPACHO  
ECOLÓGICO BIOSABOR 1 L**

<b>EDICIÓN</b>	<b>FECHA</b>	<b>MODIFICACIÓN</b>
0	14/02/12	Creación

<b>REDACTADO:</b>	<b>REVISADO:</b>	<b>APROBADO:</b>
NOMBRE: RAFAEL GUARDEÑO	NOMBRE: RAFAEL GUARDEÑO	NOMBRE: RAFAEL GUARDEÑO
FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
FECHA: 14/02/12	FECHA: 14/02/12	FECHA: 14/02/12

	<b>DOCUMENTACIÓN INTERNA DEL SISTEMA DE CALIDAD</b>  <b>FICHAS TÉCNICAS</b>	CÓDIGO: 7815
		EDICIÓN: 0
		FECHA: 14/02/12
		PÁGINA: 2 de 4

**DEFINICION:** Bebida fresca típica de Andalucía (España) elaborada a partir de materia prima ecológica: hortalizas\* (tomates, pimientos, pepinos, cebollas y ajos) (82 %), agua, aceite de oliva virgen extra\* (3,7 %), pan\* (harina de trigo, agua, sal y levadura), vinagre de vino\* y sal.

\* Procedente de Agricultura Ecológica.

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:** Líquido de color rojo-anaranjado con cierta viscosidad.

Grasa (% m/m)	3,6 – 4,2
Ph	4,15 Max
Acidez (% m/m como acético)	0,3 Min.
Sodio (% m/m)	0,2 – 0,4

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento de Colonias aeróbias mesófilas (31 °C)	100 ufc/g Max
Enterobacteriáceas totales	Ausencia g.
E. Coli	Ausencia g.
Salmonella-Shigella	Ausencia en 25 g.
Listeria Monocytogenes	Ausencia en 25 g.

#### DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE ENVASADO

El gazpacho se elabora mezclando de forma ordenada todos los ingredientes (se emplean tomates asurcados procedentes de las plantaciones de Biosabor en Almería en cajas con contenido neto inferior a 10 Kg) que son sometidos a: selección, lavado, cepillado, triturado, tamizado, mezcla, desaireación, enfriamiento. A continuación, se somete a una pasteurización suave en sistema “Multitubular de superficies rascadas”, se enfría y se envasa en aséptico empleando máquinas Tetra Brik Aseptic (TBA). Las llenadoras se alimentan de rollos de papel con los que se forma 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 LASER para después ser enviado a una taponadora y una encajonadora para formar cajas de 10 envases.

La planta de elaboración y envasado posee certificación ISO 9001-2008; IFS y BRC.

#### PRESENTACIÓN

Envases de 1 litro en cajas de 10 Tetra Prismas.

#### 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.

	<b>DOCUMENTACIÓN INTERNA DEL SISTEMA DE CALIDAD</b>  <b>FICHAS TÉCNICAS</b>	<i>CÓDIGO:</i> 7815
		<i>EDICIÓN:</i> 0
		<i>FECHA:</i> 14/02/12
		<i>PÁGINA:</i> 3 de 4

## ETIQUETADO

El envase recoge toda la información obligatoria de etiquetado: Fecha de consumo preferente, número de lote, cantidad nominal, ingredientes, información nutricional, tipo de producto, marca comercial y nombre y dirección de Biosabor Nature S.L. Se incluye además logotipo del **Comité Andaluz de Agricultura Ecológica** y el logotipo **Europeo de Agricultura Ecológica**.



## CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Mantener en lugar fresco. Una vez abierto debe de conservarse en frigorífico y ser consumido antes de 5 días.

## CONDICIONES DE TRANSPORTE

No preciso condiciones especiales.

## INFORMACIÓN GRUPOS DE CONSUMIDORES SENSIBLES

No contiene OGM (Organismos Genéticamente Modificados).

Alérgenos: Contiene derivados de trigo.

Apto para Celiacos. **No.**

## DESTINO FINAL

Consumidores Individuales y Colectivos.

## CODIFICACIÓN

Todos los Tetra Prisma 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

9 meses.

	<b>DOCUMENTACIÓN INTERNA DEL SISTEMA DE CALIDAD</b>  <b>FICHAS TÉCNICAS</b>	<i>CÓDIGO:</i> 7815
		<i>EDICIÓN:</i> 0
		<i>FECHA:</i> 14/02/12
		<i>PÁGINA:</i> 4 de 4

#### **VALOR NUTRICIONAL POR 100 ml**

Valor Energético	222 KJ/53,5 Kcal
Proteínas	0,9 g
Hidratos de Carbono	3,2 g
de los cuales azúcares	2,7 g
Grasas	3,9 g
de las cuales saturadas	0,7 g
Fibra Alimentaria	1,0 g
Sodio	0,3 g

Claim Nutricionales: Fuente de Fibra.

#### **MODO DE EMPLEO**

Agitar antes de servir muy frío. Abrir girando el tapón en sentido contrario al de las agujas del reloj. Una vez abierto debe de conservarse en frigorífico y ser consumido antes de 5 días.

#### **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 (CE) nº 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 (CE) 834/2007 sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos.

R (CE) 889/2008 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 834/2007.

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

Normativa horizontal sobre productos alimenticios.