

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

Denominación del producto: SALSA PARA SALMÓN

Descripción del producto: Salsa emulsionada, elaborada a partir de aceite, vinagre, vegetales y aromas. Envasado y sometido a temperaturas de pasteurización (70-90°C) para su conservación y como requerimiento en todo tipo de conservas.

Ingredientes: aceite de girasol mediterráneo, agua, hortalizas (pepino, cebolla y perejil), yema de HUEVO pasteurizada, vinagre de alcohol, azúcar, sal, semillas de MOSTAZA, estabilizadores (goma guar y goma xantana), aroma natural, vinagre de vino y extracto de cúrcuma.

Alérgenos: contiene HUEVO y MOSTAZA.

OMG: no contiene ni proviene de organismos modificados genéticamente.

Radiación: no contiene ingredientes ni ha sido irradiado.

Población sensible: alérgicos a los alérgenos indicados.

2.1 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

| | |
|----------|--------------------|
| Color: | blanco amarillento |
| Sabor: | vegetales |
| Olor: | característico |
| Textura: | suave |

2.2 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| | |
|-----|-----------|
| pH: | 4,2 ± 0,2 |
|-----|-----------|

2.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Se garantiza la estabilidad microbiológica:

| | |
|-------------------------------|------------------------|
| Aerobios mesófilos a 30°C | <10 ³ UFC/g |
| Anaerobios mesófilos | <10 ² UFC/g |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | ausencia/25g |
| <i>Bacillus cereus</i> | <10 UFC/g |
| Mohos y levaduras | <10 UFC/g |

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100g de producto

| | |
|------------------------------|----------|
| Valor energético (kJ / kcal) | 1684/408 |
| Grasas (g) | 41 |
| de las cuales saturadas (g) | 5,0 |
| Hidratos de carbono (g) | 7,8 |
| de los cuales azúcares (g) | 3,1 |
| Fibra alimentaria (g) | 2,3 |
| Proteínas (g) | 1,2 |
| Sal (g) | 1,7 |

4.1 CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Conservar en temperatura ambiente. Se recomienda que no impacte la luz del sol directamente. Una vez abierto, conservar en refrigeración durante 3 días.

4.2 INSTRUCCIONES DE USO

Consumo directo.

4.3 SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

Ideal para aliñar ensaladas o acompañar con salmón.

4.3 VIDA ÚTIL*

Consumir preferentemente antes de 2 años.

5.1 CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y PALETIZACIÓN

| | |
|-------------------------------|-------------------|
| Código EAN-13: | 8436027674689 |
| Material del envase primario: | vidrio y hojalata |
| Peso neto: | 110 g aprox. |
| Peso bruto caja: | 1,5 kg aprox. |
| Código caja: | 2641 |
| Material de la caja: | cartón |
| Nº unidades / caja: | 6 unidades |
| Nº cajas / capa: | 25 cajas |
| Nº capas / palet: | 17 capas |
| Nº cajas / palet: | 425 cajas |
| Nº unidades / palet: | 2550 unidades |
| Peso bruto palet: | 637,5 kg aprox. |

*Desde fecha de etiquetado

6. LEGISLACIÓN DE REFERENCIA

REGLAMENTO (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

REGLAMENTO (CE) 178/2002, de 28 de enero de 2002 (DOUE L 31, de 01.02.2002), por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

REAL DECRETO 2420/1978, de 2 de junio (BOE de 12 de octubre). Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales.

REAL DECRETO 670/1990, de 25 de mayo, por el que se aprueba la norma de calidad para confituras, jaleas y marmalade de frutas, crema de castañas y mermelada de frutas.

REGLAMENTO 1881/2006, de 19 de Diciembre de 2006, de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus posteriores modificaciones.

REGLAMENTO (CE) 396/2005 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

REGLAMENTO (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 (DOUE L 304, de 22.11.2011), sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

REAL DECRETO 1334/1999, de 31 de julio (BOE de 24 de agosto), por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

REAL DECRETO 1808/1991, de 13 de diciembre (BOE del 25), por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.

REAL DECRETO 1801/2008, de 3 de noviembre (BOE del 4), por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.

Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español.



Laia Navarrete Reinicke
Responsable de calidad