

## 1. DESCRIPCIÓN GENERAL

**Denominación del producto:** SALSA CON ENELDO PARA SALMÓN

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

**Ingredientes:** aceite de colza, MOSTAZA (agua, semillas de MOSTAZA, vinagre, sal, antioxidante (metabisulfito de potasio (contiene SULFITOS)), acidificante (ácido cítrico) y cúrcuma), azúcar, miel, agua y eneldo 0,67%.

**Alérgenos:** contiene MOSTAZA y SULFITOS. Puede contener trazas de LECHE.

**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:	mostaza
Sabor:	a eneldo
Olor:	especiado
Textura:	suave

### 2.2 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH:	3,7 ± 0,2
-----	-----------

### 2.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Se garantiza la estabilidad microbiológica:

Aerobios mesófilos a 30°C	<10 <sup>3</sup> UFC/g
Anaerobios mesófilos	<10 <sup>2</sup> 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)	2152/515
Grasas (g)	46
de las cuales saturadas (g)	2,9
Hidratos de carbono (g)	23,0
de los cuales azúcares (g)	22,0
Proteínas (g)	2,3
Sal (g)	1,8

### 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 acompañar con salmón.

### 4.3 VIDA ÚTIL\*

Consumir preferentemente antes de 2 años.

### 5.1 CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y PALETIZACIÓN

Código EAN-13:	8436027674719
Material del envase primario:	vidrio y hojalata
Peso neto:	110 g aprox.
Peso bruto caja:	1,5 kg aprox.
Código caja:	2673
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**