

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

Denominación del producto: SALSA PARA PESCADO BLANCO

Descripción del producto: Salsa emulsionada, elaborada a partir de tomates cultivados en la zona del mediterráneo, frutos de cáscara y especias. Envasado y sometido a temperaturas de pasteurización (70-90°C) para su conservación y como requerimiento en todo tipo de conservas.

Ingredientes: agua, aceite de girasol, pasta de tomate mediterráneo, ALMENDRA, aceite de orujo de oliva, AVELLANA, vinagre de vino blanco (contiene SULFITOS), pimentón dulce, ajo (contiene SULFITOS), sal, fibra de remolacha, pimentón ahumado, pimentón picante y cayena.

Alérgenos: contiene FRUTOS DE CÁSCARA y SULFITOS. Puede contener trazas de GLUTEN, HUEVO y CACAHUETES.

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:	rojizo
Sabor:	especiado
Olor:	especiado
Textura:	suave

2.2 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH:	4,3 ± 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)	1788/434
Grasas (g)	46
de las cuales saturadas (g)	6,2
Hidratos de carbono (g)	2,0
de los cuales azúcares (g)	2,0
Proteínas (g)	4,3
Sal (g)	1,1

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 pescado blanco.

4.3 VIDA ÚTIL*

Consumir preferentemente antes de 2 años.

5.1 CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y PALETIZACIÓN

Código EAN-13:	8436027674733
Material del envase primario:	vidrio y hojalata
Peso neto:	110 g aprox.
Peso bruto caja:	1,5 kg aprox.
Código caja:	2674
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