



ESPECIFICACIÓN  
DE PRODUCTO ACABADO:  
**MAYONESA PORCIONES**

CÓDIGO: ESP-213  
REVISIÓN: 5  
FECHA: 10/1/2022  
PÁGINA: 0/5

**CONTROL DE DISTRIBUCIÓN DEL DOCUMENTO**

<b>Nº Copia</b>	<b>Fecha</b>	<b>Cargo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Firma</b>	<b>Fecha devolución</b>	<b>Firma (Gerente)</b>
-----------------	--------------	--------------	---------------	--------------	-----------------------------	----------------------------



ESPECIFICACIÓN  
DE PRODUCTO ACABADO:  
**MAYONESA PORCIONES**

CÓDIGO: ESP-213  
REVISIÓN: 5  
FECHA: 10/1/2022  
PÁGINA: 1/5

### ÍNDICE DE LA ESPECIFICACIÓN

1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO
2. CARACTERÍSTICAS GENERALES
3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
  4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS
  5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
  6. INGREDIENTES
  7. PROCESO DE ELABORACIÓN
  8. APLICACIONES Y USOS
  9. CONSERVACIÓN, CONSUMO PREFERENTE,  
VIDA COMERCIAL SECUNDARIA Y LOTIFICACIÓN
  10. ALÉRGENOS, TRANSGÉNICOS, HIDROGENADOS E IRRADIADOS
  11. VALORES NUTRICIONALES
  12. CARACTERÍSTICAS ENVASE Y EMBALAJE
  13. LEGISLACIÓN APLICABLE

Documentos que se citan:

Aprobado por: Jordi Xumetra



ESPECIFICACIÓN  
DE PRODUCTO ACABADO:  
**MAYONESA PORCIONES**

CÓDIGO: ESP-213  
REVISIÓN: 5  
FECHA: 10/1/2022  
PÁGINA: 2/5

**1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO.**

MAYONESA

**2. CARACTERÍSTICAS GENERALES.**

El producto corresponde a una emulsión aceite/agua con consistencia apreciable.

**3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.**

Color ligeramente amarillento, con sabor característico ligeramente ácido.

**4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS.**

Extracto etéreo (hidrólisis) .....	Mín. 65 %
Acidez (ácido acético) .....	Mín. 0,2 %
Yema técnica de huevo .....	Mín. 5 %
pH (Electrometría) .....	Máx. 4,2

**5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.**

Microorganismos aerobios (PCA) .....	Máx. $1 \times 10^3$ UFC/g
Enterobacterias totales (VRBG) .....	Máx. $1 \times 10$ UFC/g
Mohos y Levaduras .....	Inferior a $1 \times 10^2$ UFC/g
<i>Salmonella- Shigella</i> .....	Ausencia en 25 g
Listeria .....	Inferior a $1 \times 10^2$ UFC/g

**6. INGREDIENTES.**

Aceite de girasol, agua, yema de HUEVO pasteurizada, vinagre de alcohol, azúcar, sal, estabilizantes (goma guar y goma xantana), aromas, conservador (sorbato potásico) y antioxidantes (ácido cítrico y E-385).

**7. PROCESO DE ELABORACIÓN.**

Mezcla de los ingredientes.

Formación de la emulsión en molino coloidal bajo vacío. Envasado.

**8. APLICACIONES Y USOS.**

Salsa preparada para su uso en la elaboración o como aderezo de platos o ensaladas. Apta para el uso de todos los consumidores a excepción de las personas alérgicas al huevo.

**9. CONSERVACIÓN , CONSUMO PREFERENTE,  
VIDA COMERCIAL SECUNDARIA Y LOTIFICACIÓN.**

Conservar en sitio fresco y seco.

Consumo preferente 13 meses desde su envasado.

Una vez abierto, consumo inmediato.

Lote XXDDMMAAAA siendo XX maquina, DD día de envasado, MM mes de envasado y AAAA año de caducidad.



### 10. ALÉRGENOS, TRANSGÉNICOS, HIDROGENADOS E IRRADIACIÓN

Alérgenos (1)	Utilizados como ingrediente		Presencia involuntaria (2)	
	SÍ/NO	Nombre ingrediente	SÍ	NO
<b>Cereales que contengan gluten y productos derivados:</b> <i>trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas</i>	NO			NO
<b>Crustáceos y derivados:</b> <i>Gambas, langostinos, cigalas, cangrejos, langosta... y sus extractos</i>	NO			NO
<b>Huevos y productos a base de huevos:</b> <i>Huevo enteros, clara de huevo, yema de huevo, proteína de huevo...</i>	SI	Yema de huevo		
<b>Pescado y productos a base de pescado::</b> <i>Extractos de pescado, proteína de pescado...</i>	NO			NO
<b>Cacahuets y productos a base de cacahuets:</b> <i>Manteca de cacahuete, harina de cacahuete, proteína de cacahuete, aceite de cacahuete...</i>	NO			NO
<b>Soja y productos a base de soja: (3)</b> <i>En forma de lecitina, proteína, salsa...</i>	NO			NO
<b>Leche y sus derivados (incluida la lactosa):</b> <i>Toda clase de productos lácteos, mantequilla, quesos, caseína, suero lácteo, lactoglobulina, caseinatos...</i>	NO			NO
<b>Frutos con cáscara y derivados:</b> <i>Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia y derivados.</i>	NO			NO
<b>Apio y productos derivados:</b> <i>En forma de hojas, extractos, semillas, sal de apio, especias mezcladas con apio...</i>	NO			NO
<b>Mostaza y productos derivados:</b> <i>Mostaza y productos derivados a base de mostaza.</i>	NO			NO
<b>Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo:</b> <i>Semillas de sésamo o sus derivados en forma de aceite, pasta...</i>	NO			NO
<b>Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado en SO<sub>2</sub></b>	NO			NO
<b>Altramuces y productos a base de altramuces</b>	NO			NO
<b>Moluscos y productos a base de moluscos:</b> <i>Pulpo, calamares, sepias, almejas, mejillones, berberechos, ostras, ... y sus extractos</i>	NO			NO

(1) Para llenar el siguiente cuadro se ha tenido en cuenta el Reglamento nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de Octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

(2) "Sí" indica que no es posible evitar su presencia en el producto. Es decir, cuando existe el peligro de contaminación cruzada en las instalaciones. (3) El aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados no se consideran sustancias alergénicas, según el Reglamento nº 1169/2011

--	--	--



ESPECIFICACIÓN  
DE PRODUCTO ACABADO:  
**MAYONESA PORCIONES**

CÓDIGO: ESP-213  
REVISIÓN: 5  
FECHA: 10/1/2022  
PÁGINA: 4/5

No contiene gluten, apto para celíacos.

Transgénicos: no contiene productos modificados genéticamente.

Hidrogenados: no contiene ingredientes hidrogenados.

Irradiación: no está irradiado ni tiene ingredientes irradiados.

### 11. VALOR NUTRICIONAL

	<b>para 100 gramos de producto</b>	<b>para 100 ml de producto</b>
Valor energético	2525 kJ / 613 kcal	2399 kJ / 583 kcal
Grasas	67 g	64 g
de las cuales saturadas	11 g	10 g
Hidratos de carbono	1,5 g	1,4 g
de los cuales azúcares	1,0 g	1,0 g
Proteínas	0,8 g	0,8 g
Sal	1,1 g	1,1 g

### 12. CARACTERÍSTICAS ENVASE Y EMBALAJE.

#### PRESENTACIÓN:

Volumen: Sobre de 10 ml

#### DESCRIPCIÓN DE:

Envase: Poliéster metalizado con polietileno transparente.

Embalaje: 230 unidades en cajas expositoras  
140 cajas por palé

Los palés son de 80 por 120 cm



ESPECIFICACIÓN  
DE PRODUCTO ACABADO:  
**MAYONESA PORCIONES**

CÓDIGO: ESP-213  
REVISIÓN: 5  
FECHA: 10/1/2022 PÁGINA:  
5/5

### 13. LEGISLACIÓN APLICABLE.

**REAL DECRETO 858/1984**, de 28 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de salsas de mesa.

**REGLAMENTO Nº 1881/2006** de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

**REGLAMENTO nº 2073/2005** de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

**REGLAMENTO Nº 1169/2011** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

**REAL DECRETO 1808/1991**, de 13 de diciembre 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, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.

**REGLAMENTO Nº 1924/2006** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.

**REGLAMENTO Nº 1333/2008** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.

**REGLAMENTO Nº 1334/2008** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos.

**REGLAMENTO Nº 178/2002** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 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.

**REGLAMENTO Nº 852/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

**REGLAMENTO Nº 1829/2003** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

**REGLAMENTO Nº 1830/2003** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos.

**LEY 11/1997**, de 24 de abril, de envases y residuos de envases.

Nota: También son de aplicación las modificaciones de las normativas citadas.