

MAYONESA 1.850 ML

REGISTRO SANITARIO	26-958/LO
--------------------	-----------

1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

Es el producto formulado por una emulsión de aceite y huevo sometido a un proceso de homogenización de los ingredientes.

Fecha de caducidad desde producción	Condiciones almacenamiento	Temperatura transporte
18 meses.	18 - 25 ° C en ambiente seco.	Ambiente.

1.1. Denominación legal/ Normativa legal vigente.

Mayonesa. Reglamentación técnico – sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de salsas de mesa del RD 858/1984 del 28 de marzo B.O.E. 19/05/84. Corrección errores 27/12/84.

1.2. Composición - ingredientes.

Aceite vegetal (65 %), agua, yema de huevo, vinagre de vino, azúcar, sal, estabilizantes E-412 y E-415, conservador E-202, acidulante E-330 y antioxidante E-385.

1.3. Descripción del tipo de embalaje.

TIPO	MATERIAL	DESCRIPCION
PRIMARIO	Vidrio / Plastico	Frasco 2000 / Cubo 2 kg
SECUNDARIO	Caja de cartón	P4
OTROS	Madera	Palet 80 x120

2 DATOS ANALÍTICOS.

2.1 Características organolépticas.

Estado físico	Olor	Color	Sabor
Viscoso	Típico a mayonesa casera	Típico a mayonesa casera	Típico a mayonesa casera

2.2 Características físico-químicas.

Contenido neto	Ph	% Acidez	% Cloruros	Extracto etéreo
1850 ml	3.60-3.85	0,45 – 0,55 %	1.30-1.50 %	65-66 %

2.3 Características microbiológicas.

B. Aerobias 30 ° C 72 horas	Enterobacterias	Salmonella-shigella
Max 1 x 10(4). Recuento en placa	Max 1 x 10. Recuento en placa.	Ausencia 25 g. Recuento en placa

3 LOTE

Marcado en la etiqueta, fecha de caducidad (mes-año) seguido de lote que se establece mediante los criterios y seguimiento del calendario juliano.

Aprobado por	Firma	Sello	Rev	FT
Javier Romera Alonso Fecha: 27/11/09			06	005

4 INFORMACIÓN ALÉRGENOS/ OMG/ CELIACOS.

Contiene yema de huevo. No contiene otros alérgenos externos.

	SI	NO
Cereales que contengan gluten		X
Crustáceos y productos derivados		X
Huevos y productos derivados	X	
Pescado y productos derivados		X
Cacahuets y productos derivados		X
Soja y productos a base de soja (excepto aceite de soja)		X
Leche y sus derivados (incluida lactosa)		X
Frutos de cáscara		X
Apio y productos derivados		X
Mostaza y productos derivados		X
Granos de sésamo y derivados		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X

Libres de OMG

Libres de gluten. Este producto esta incluido en la guía FACE.

5 POBLACIÓN CONSUMO.

Destinado a población en general, excepto consumidores alérgicos al huevo. Apto para celíacos.

6 INSTRUCCIONES DE USO

Listo para el consumo.

Condiciones tras la apertura del envase:

- De almacenamiento (T^a): Refrigeración 4 – 8 °C.
- Vida útil del producto: 30 días.

Aprobado por	Firma	Sello	Rev	FT
Javier Romera Alonso			06	005
Fecha: 27/11/09				