

# SALSA FINA CUBO 10.000 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.

### 1.2 Denominación legal/ Normativa legal vigente.

Salsa fina. 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.

### 1.3 Composición - ingredientes.

Aceite vegetal , agua, yema de huevo, vinagre de vino, azúcar, sal, estabilizantes E-412 y E-415, conservador E-202, acidulante E-330, aromas naturales autorizados, antioxidante E-385 y colorante E-160 a.

### 1.4 Descripción del tipo de embalaje.

TIPO	MATERIAL	DESCRIPCION
PRIMARIO	Polipropileno	Cubo 10000 ml.
SECUNDARIO	Lamina de polietileno	Color natural, Galga 320, Bobina ancho 0.65
OTROS	Madera	Palet 80 x 120

## 2 DATOS ANALÍTICOS.

### 2.1 Características organolépticas.

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

### 2.2 Características físico-químicas.

Contenido neto	Ph	% Acidez	% Cloruros	Extracto etéreo
10000 ml	3.60-3.85	0,45 – 0,55 %	1.30-1.50 %	30-33 %

### 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	021



SALSAS FINAS DE RIOJA, S. L.



#### **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<sup>a</sup>): Refrigeración 4 – 8 °C.
- Vida útil del producto: 30 días.

Aprobado por	Firma	Sello	Rev	FT
Javier Romera Alonso Fecha: 27/11/09			06	021