



FICHA TÉCNICA

Salsa Ali-Oli cubo 2 kg

Código: 2407
Código EAN: 8427754024076
F.C:30/05/2022



1. COMPOSICIÓN

Aceite de soja (modificado genéticamente), agua, yema de HUEVO pasteurizada, ajo, vinagre de vino, azúcar, sal, almidón modificado de maíz, estabilizantes E-412 y E-415, conservadores E-202 y E-211, acidulante E-330 y antioxidantes E-306 y E-385.

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto obtenido de la emulsión de aceites vegetales comestibles, yema de huevo, vinagre y agua; con la adición facultativa de los ingredientes citados en la Reglamentación técnico-sanitaria aplicable.

3. DESTINO/USO PREVISTO

Uso alimentario. Puede consumirse directamente. No requiere de cocinado previo. Deben evitar su consumo las personas alérgicas al huevo.

4. CONSERVACIÓN

El envase sin abrir no requiere condiciones especiales de almacenamiento, se recomienda lugar fresco y seco. La fecha de consumo preferente es 18 meses desde la fecha de fabricación indicada en el envase.

Una vez abierto el envase debe conservarse en el frigorífico durante un tiempo no superior a 30 días.

5. REGLAMENTACIÓN APLICABLE

Real Decreto 1254/1991, de 2 de Agosto, por el que se dictan normas para la preparación y conservación de la mayonesa de elaboración propia y otros alimentos de consumo inmediato en los que figure el huevo como ingrediente. (B.O.E. 03.08.1991)

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. (B.O.E. 10.05.1984)

- Modificado por Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.
- Modificado por Real Decreto 176/2013, del 29 de marzo, por el que se derogan determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias.

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Extracto etéreo (con éter etílico)	70%
Acidez	0.2 - 0.4% expresada en ácido acético
pH	inferior a 4
Cloruros	1.20 - 1.40%

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

B. Aerobias (30°C/72h)	10000 ufc/g
Enterobacterias totales	<10 ufc/g
I. Salmonella spp	ausencia en 25g
Mohos	<50 ufc/g
Levaduras	<30 ufc/g
Lactobacillus	<50 ufc/g
Listeria monocytogenes	ausencia en 25g

8. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto y color	emulsión homogénea de consistencia variable y de color uniforme más o menos intenso
Sabor y olor	característico, libre de presencias extrañas

9. INFORMACIÓN ALÉRGENOS / OMG / CELIACOS

ALÉRGENOS

MATERIA PRIMA	SI	NO
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut y variedades híbridas		X
CRUSTÁCEOS y productos con o basados en crustáceos		X
PESCADO y productos con o basados		X
HUEVOS y productos o basados en ovoproductos	X	
CACAHUETES y productos con o basados en cacahuetes		X
SOJA y productos con o basados en soja (excepto aceite refinado)		X
LECHE DE VACA Y PRODUCTOS LACTEOS (incluida la lactosa)		X
FRUTOS SECOS Y PRODUCTOS CON O BASADOS EN FRUTOS SECOS: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia		X
APIO y derivados		X
MOSTAZA y derivados		X
SEMILLAS DE SÉSAMO y productos con o basados en semillas de sésamo		X
ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIÓN \geq 10mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂		X
ALTRAMUCES y productos a base de altramucos		X
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X

OMG

Salsa Ali-Oli con aceite de soja procedente de OMG

CELIACOS

Producto libre de gluten. NO existe posibilidad de contaminación cruzada en nuestro producto.

IRRADIACION

Este producto no ha sido irradiado ni ha sido elaborado con ingredientes sometidos a tratamiento de irradiación.

10. ESTUDIO NUTRICIONAL

	por 100g
Valor energético	660Kcal / 2718kJ
Grasas	71g
de las cuales saturadas	11.2g
Hidratos de carbono	3.8g
de los cuales azúcares	2.5g
Fibra alimentaria	0.7g
Proteínas	1.2g
Sal	1.2g

11. FORMATO

Cubo 1850ml