



# FICHA TÉCNICA

Mayonesa 3.600 ml

Código: 2301

Código EAN: 8427754023017

F.C: 23/12/2020

F.R: 13/03/2026



## 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

· **TIPO PRODUCTO:** Mayonesa con aceites vegetales

Producto en forma de emulsión, constituido, básicamente por aceites vegetales comestibles, huevos o yemas de huevos, vinagre y zumo de limón, con la adición facultativa de los ingredientes citados en la Reglamentación, envasados en recipientes convenientemente cerrados y adecuadamente conservado.

## 2. INGREDIENTES

Aceites vegetales (aceite refinado de soja genéticamente, aceite de girasol refinado) (65%), agua, jarabe de glucosa y fructosa, almidón modificado de maíz (estabilizante: E-1422), yema de HUEVO (5%), vinagre de uva, sal, aroma, ácido cítrico (acidulante: E-330), sorbato potásico (conservador: E202), EDTA (antioxidante: E-385) y beta-caroteno (colorante: E160a (i)).

## 3. ESPECIFICACIONES PRODUCTO FINAL

- **EMPLEO DEL PRODUCTO:** Uso alimentario. Puede consumirse directamente, no requiere de cocinado previo.
- **ORIGEN:** España.
- **CONSERVACIÓN:** Conservar en lugar fresco y seco.
- **CONDICIONES DE USO:** Una vez abierto, conservar en refrigeración no más de 30 días.
- **CONSUMO PREFERENTE:** 18 meses desde la fabricación.

## 4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- **Extracto etéreo:**  $\geq 65\%$
- **Acidez:**  $\geq 0,2\%$
- **pH:**  $< 4,2$
- **Contenido en huevo:**  $\geq 5\%$  expresado en yema de huevo técnica: contenido mínimo en materia seca referida a yema no preservada de 46,5%.

## 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- **SABOR:** Característico, en función de los ingredientes utilizados.
- **COLOR:** Característico y uniforme, generalmente amarillo más o menos intenso.
- **AROMA:** Característico.
- **TEXTURA:** Característica, obtenida de una emulsión homogénea.

## 6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- **B. Aerobias (30°/72h):** <1000ufc/g
- **Enterobacterias totales:** <10 ufc/g
- **Salmonella spp:** Ausencia en 25g
- **L. Monocytogenes:** Ausencia en 25g
- **Mohos:** <50 ufc/g
- **Levaduras:** <40 ufc/g
- **Lactobacillus:** <50 ufc/g

## 7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100g
ENERGIA	604 Kcal / 2484 KJ
GRASAS	65 g
de las cuales saturadas	10 g
HIDRATOS DE CARBONO	2.8 g
de los cuales azúcares	2.8 g
PROTEINA	1 g
SAL	1 g

## 8. INFORMACIÓN ESPECÍFICA DEL PRODUCTO

- **DIETAS:** Producto apto para celíacos. Aptitud Halal.
- **IRRADIACIÓN:** No irradiado.
- **NO OGM:** Libre de organismos modificados genéticamente.
- **GRUPOS DE RIESGO:** Personas sensibles a la proteína de huevo.

## 9. ALÉRGENOS

MATERIA PRIMA	SI	NO	SI	NO
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamuy y variedades híbridas		x		x
CRUSTÁCEOS y productos con o basados en crustáceos		x		x
PESCADO y productos con o basados en pescado		x		x
HUEVOS y productos con o basados en ovoproductos	x		x	
CACAHUETES y productos con o basados en cacahuetes		x		x
SOJA y productos con o basados en soja (excepto aceite refinado)		x		x
LECHE DE VACA Y PRODUCTOS LÁCTEOS (incluida la lactosa)		x		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 Australiz		x		x
APIO y derivados		x		x
MOSTAZA y derivados		x	x	
SEMILLAS DE SÉSAMO y productos con o basados en semillas de sésamo		x		x
ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIÓN $\geq$ 10mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub>		x	x	
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		x		x
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		x		x

De acuerdo al Reglamento (UE) nº1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, los aceites

y grasas de semillas de soja totalmente refinadas y los productos derivados no son sustancias o productos que causan alergias o intolerancias.

## 10. NORMATIVA APLICABLE

**Real Decreto 858/1984** por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de salsa de mesa.

**Real Decreto 1254/1991** 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.

**Real Decreto 135/2010** por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.

**Real Decreto 176/2013** por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.

**Reglamento (CE) nº 852/2004** relativo a la higiene de los productos alimenticios.

**Reglamento (CE) nº1441/2007** que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

**Reglamento (CE) nº1881/2006** y posteriores modificaciones por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

**Reglamento (CE) nº1830/2003** relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de estos.

**Reglamento (UE) nº1169/2011** sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. **Real Decreto 1801/2008** por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.

**Reglamento (UE) nº1129/2011** que modifica Anexo II del Reglamento (CE) nº1333/2008 para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.

## 11. CONTENIDO

CONTENIDO NETO 3.600 ML	
MATERIAL ENVASE	Polipropileno, capacidad 3.800mm
TAPA	Polipropileno, diámetro 198mm
PRECINTO DE GARANTÍA	PET/PP COPO termosellado
UNIDADES / AGRUPACIÓN	4 envases
CAJAS / BASE	6 cajas
CAJAS / PALLET	48 cajas: 8 bases
TIPO PALLET	Europeo (1200x800mm)
ALTURA PALLET	1.505mm
PESO PALLET	785kg