FICHA TECNICA

Mostaza Top 300

Código: 2421
Código EAN: 8427754025059

F.C: 05/05/2022

1. PRODUCTO

Es el producto preparado a partir de la semilla de mostaza en cualquiera de sus formas de utilización, sazonado con vinagre con la adición faciltativa de los ingredientes de sal, azúcares, almidones, especias diversas y sustancias aromatizantes.

2. INGREDIENTES

Agua, vinagre de alcohol, MOSTAZA, jarabe de glucosa, sal, almidón modificado de maíz, estabilizantes E- 412, E-415 y E-410, especias, acidulante E-330, conservadores: E-202 y E-211 y aroma.

3. DESTINO/USO PREVISTO

Uso alimentario. Puede consumirse directamente. No requiere de cocinado previo. Deben evitar su consumo las personas alérgicas a la mostaza.

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. REGLAMENTO APLICABLE

Real Decreto 656/1984, 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 prodcutos alimenticios.

-Modificado por Real Decreto 176/2013, de 29 de marzo, por el que se derogan determinadas reglamen taciones técnico-sanitarias.

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

PARÁMETRO	LÍMITES LEGALES (SEGÚN RD 858/84, Reglamentos (CE) nº 2073/2005 y 1441/2007 y RD 135/2010)
pH	3.2 - 3.5
Acidez (% ácido acético)	>1.8 % expresada en ácido acético
Cloruros	5 % máximo
Extracto seco	>10.% (excluidos la sal y el azúcar)
Aceite de mostaza	>2.5%

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	LÍMITES LEGALES (SEGÚN RD 858/84, Reglamentos (CE) nº 2073/2005 y 1441/2007 y RD 135/2010)
B. Aerobias (ufc/g)	(30 ºC/72h)100.000 ufc/g
Enterobacterias totales (ufc/g)	10 ufc/g
Salmonella spp. (ufc/g)	Ausencia en 25g
Mohos (ufc/g)	<50 ufc/g
Levaduras (ufc/25g)	<30 ufc/g
Lactobacilus (ufc/g)	<50 ufc/g
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g

8. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto y color: Color amarillos maás o menos intenso.
Sabor y olor característicos, 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 basadon 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 roductos con o basados en semillas de sésamo		X
ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIÓN >= 10mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO_2		X
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X

OMG
Producto libre de OMG

CELIACOS
Producto libre de gluten. No existe posibilidad de contaminación cruzada en nuestro producto.
Este produsto está incluido en la guía FACE

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

10. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100g)

Valor energético	313 kJ/75 Kcal
Grasas, de las cuales	3.3 g
Saturadas	1.8 g
Hidratos de carbono, de los cuales	7.3 g
Azúcares	2.8 g
Fibra alimentaria	1.3 g
Proteínas	3.3 g
Sal	3.2 g