



# FICHA TÉCNICA

Mayonesa Gourmet  
Girasol 3600 ml

Código: 2320

Código EAN: 8427754023208

F.C: 08/01/2020

F.REV: 28/06/2023



## 1. COMPOSICIÓN CUALITATIVA DEL PRODUCTO

Aceite de girasol (65%), agua, yema de huevo, azúcar, vinagre de vino, almidón de maíz, sal, estabilizantes (E412,E415), concentrado de limón, acidulante (E270), conservador (E202), colorante (extracto de pimentón), antioxidante (E385)

## 2. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

18 meses a partir de la fecha de fabricación.

## 3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

**3.1 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS.** El producto deberá cumplir con las características establecidas por la Reglamentación Técnico Sanitaria de Salsas de Mesa (BOE de 10.05.84)

- Acidez > 0.2% en ácido acético
- pH <4.2

**3.2 CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS.** Los envases deberán cumplir con las exigencias legales en cuanto a residuos de pesticidas y fitosanitarios, y contaminantes.

**3.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.** Los envases deben ser estables durante la incubación a 37°C durante 7 días y no presentar modificaciones apreciables de sus características en cuanto a:

- pH
- Aspecto del producto
- Aspecto exterior del envase

Límite de contaminantes microbiológicos

- B. aerobias 30°C/72h <100ufc/g
- Enterobacterias <10ufc/g
- I. Salmonella spp Ausencia en 25g

**3.4 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.** Típicas del producto elaborado

### 3.5 COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Valores medios aproximados por 100g de producto	
Extracto seco	72g
Proteínas	0.7g
Grasas	65.4g
de las cuales:	
Ácidos grasos saturados	7.4g
Hidratos de Carbono	2.9g
de los cuales:	
Azúcares	2.7g
Sal	1.0g
Valor energético	2483kJ / 603Kcal

### 4. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar a temperatura ambiente, a poder ser en lugar fresco y seco. Una vez abierto el envase, consérvese en el frigorífico.

### 5. ALÉRGENOS

Yema de huevo

### 6. CONTENIDOS NETOS

FORMATO	CONTENIDO NETO
Cubo 10kg	9600ml
Cubo 4kg	3600ml

### 7. MÉTODOS ANALÍTICOS

Al no existir métodos oficiales de análisis, se utilizan los criterios internacionales reconocidos para la valoración de las características físico-químicas y organolépticas.

En los análisis microbiológicos se utilizan las técnicas de preincubación en estufa y la determinación posterior de las modificaciones de:

- pH
- Aspecto del producto

### 8. MODO DE EMPLEO. Advertencias por mal uso

No se consideran