



# FICHA TÉCNICA

Salsa guacamole 2300 ml

Código: 2416

Código EAN: 8427754024168

F.C.: 20/07/2023

F.R: 27/05/2025



## 1. INGREDIENTES:

Agua, tomate, pimiento, cebolla, aguacate 6% (aguacate, acidulante: ácido ascórbico), aceite de girasol, almidón de patata, zumo de limón (antioxidantes: **metabisulfito sódico**), pasta de ajo (ajo, acidulante: ácido cítrico), **proteína láctea (contiene lácteos)**, almidón modificado de maíz, pimientos jalapeños (chile jalapeño verde, agua, vinagre, sal y endurecedor: cloruro cálcico), sal, acidulante: ácido cítrico, especias, aroma, colorantes: B.caroteno, E102, E131.

Puede tener efectos negativos sobre la atención y actividad de los niños.

## 2. DESCRIPCIÓN:

Salsa ideal para dippear, ideal para su uso con triángulos de maíz. Sabor intenso a aguacate, ligeramente picante y con una textura agradable y trozos de pimiento. También puede utilizar como acompañante de comida mexicana.

## 3. DESTINO / USO PREVISTO:

Puede ser consumido por toda la población, salvo en caso de alergia a alguno de los ingredientes.

## 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 7 días.

## 5. REGLAMENTACIÓN APLICABLE:

- **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.

- **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:

pH	< 4,6
Consistencia	No fluye

## 7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Producto sometido a calor en autoclave.

Cumple los criterios microbiológicos establecidos en el Reglamento CE 2073/2005.

Ausencia de *Listeria monocytogenes* en 25 g de producto.

## 8. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

01. Color: verde, se aprecian claramente los distintos ingredientes.

02. Sabor: Característico de dip, picante.

03. Olor: Característico

## 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 $\geq 10$ mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub>	X	
ALTRAMUCES y productos a base de altramucos		X
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X

### OMG:

Libre de OMGs.

### CELIACOS:

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

## 10. ESTUDIO NUTRICIONAL:

<b>Información nutricional</b>	<b>Por 100 g</b>
Valor energético	428 kJ / 102 Kcal
Grasas	7,1 g
de las cuales saturadas	0,9 g
Hidratos de carbono	7,1 g
de los cuales azúcares	1,7 g
Fibra alimentaria	1,4 g
Proteínas	2,3 g
Sal	1,76 g

## 11. FORMATOS DISPONIBLES / PRESENTACIÓN:

Garrafa 2300 ml.