FICHA TÉCNICA

SALSA TRADICIONAL 10000ML



Código: 2310
Código EAN: 8427754023109
F.C: 23/12/2020
F.R: 03/11/2026

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto en forma de emulsión, constituido, básicamente por aceites vegetales comestibles, huevos o yemas de huevo, 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. USO DEL PRODUCTO

Uso alimentario. Puede consumirse directamente, no requiere de cocinado previo.

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto y color, emulsión homogénea, de consistencia variable y de color uniforme, generalmente amarillo más o menos intenso.

Sabor característico, dependiendo de los ingredientes utilizados.

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

01. Extracto etéreo (con éter etílico): 30% mínimo.
02. Acidez: 0.3% mínimo en ácido acético.
0.3 pH inferior a 4
04. Contenido en huevo: 3% mínimo expresado en yema de huevo técnica (contenido mínimo en materia seca referido a yema no preservada, de 42%).

5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

01. B.Aerobias (30º/72h): <1000 ufc/g.
02. Enterobacterias totales: <10 ufc/g.
03. I.Salmonella spp: ausencia en 25g.
04. L. Monocytogenes: ausencia en 25g.
05. Mohos: <50 ufc/g.
06: Levaduras: <40 ufc/g.
07. Lactobacillus: <50ufc/g.

6. COMPOSICIÓN

Agua, aceites vegetales (aceite refinado de soja (genéticamente modificado), aceite refinado de girasol) (30%), estabilizante (almidón modificado de maíz), jarabe de glucosa y fructosa, yema de HUEVO (3%), vinagre de uva, sal, aroma, acidulante (ácido cítrico), conservador (sorbato potásico), antioxidante (E-385) y colorante (beta-caroteno).

7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100g
Valor energético	1271,7 kJ / 308,2 Kcal
Grasas	30,4 g
de las cuales saturadas	4,7 g
Hidratos de carbono	7,7 g
de los cuales azúcares	2,84 g
Proteínas	0,94 g
Sal	1,19 g

8. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

El envase sin abrir no require condicones especiales de almacenamiento, se recomienda lugar fresco y seco. Caducidad de 18 meses desde la fabricación.

9. ALÉRGENOS

MATERIA PRIMA	**SI**	**NO**
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamuy y variedades híbridas		x
CRUSTÁCEOS y productos con o basados en crustáceos		x
PESCADO y productos con o basados en pescado		x
HUEVOS y productos con 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 LÁCTEOS (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 Australiz		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 >= 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

De acuerdo al Reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, los aceites y grasas de semillas de soja totalmente refinadas y los productos derivados no son ustancias o productos que causan alergias o intolerancias.

10. ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGMs)

La salsa fina de soja se elabora con aceite refinado de soja procedente de habas modificadas genéticamente que está sujeto a las normas de etiquetado y trazabilidad indicadas en el Reglamento (CE) 1830/2003.

11. AUSENCIA DE GLUTEN

Juan José Jiménez S.L.U certifica que el producto Salsa Fina JJJ es apto para celíacos ya que está libre de gluten, teniendo en cuenta tanto la incorporación directa de todos los ingredients que conforman el producto como la posibilidad de contaminación cruzada.

12. GRUPOS DE RIESGO

Juan José Jiménez S.L.U. ha identificado como posible grupo de riesgo a personas sensibles a la proteína de huevo.

13. ENVASADO Y LOGÍSTICA

CONTENIDO NETO 3.600 ML	
Material Envase	Polipropilento, capacidad 10.200 mm
Tapa	Polipropileno, diámetro 267 mm
Precinto de Garantía	PET/PP COPO termosellado
Unidades / Agrupación	1 envases
Cajas / Base	13 cajas
Cajas / Pallet	78 cajas: 6 bases / 65 cajas: 5 bases
Tipo Pallet	Europeo (1200x800 mm)
Altura Pallet	1.730 mm / 1.445 mm
Peso Pallet	786 kg / 655 kg

14. LEGISLACIÓN 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) nº 1441/2007 que modifica el Reglamento (CE) nº207/2005 relativo a los criterios microgiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 1881/2006 y posteriores modificaciones por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos.

Reglamento (UE) nº 1169/2011 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 Reglament o(CE) nº1333/2008 para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.