



FICHA TÉCNICA

Salsa Barbacoa 1850 g

Código: 2405

Código EAN: 8427754024052

FC: 30/12/2022

F.R: 27/05/2025



1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto preparado a partir de azúcares, tomate, vinagre, sal, almidón, especias, aromas, colorantes estabilizantes y conservadores.

2. INGREDIENTES

Agua, tomate concentrado, jarabe de glucosa y fructosa, vinagre de alcohol, sal, almidón modificado de maíz (estabilizante: E-1422), aromas de humo, aroma natural, caramelo (colorante: E-150d), sorbatopotásico y benzoato sódico (conservadores: E-202 y E-211).

3. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL

Empleo del producto	Uso alimentario. Puede consumirse directamente, no requiere de cocinado previo
Origen	España
Conservación	Conservar en un lugar fresco y seco
Condiciones de uso	Una vez abierto, conservar en refrigeración no más de 30 días
Consumo preferente	18 meses desde la fecha de fabricación
Indicación preferente	Consumir preferentemente antes del:

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARÁMETRO	VALOR
Brix	≥ 25° Brix, medidos en refractómetro a 20°C
Acidez	≥ 0,9 expresado en ácido acético
pH	< 4
Cloruros	≤ 4%, expresado en cloruro sódico
Consistencia	≤ 10 cm a 20°C en 30 segundos, medida con el consistómetro Bostwick

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor	Característico de esta salsa
Color	Rojo característico de esta salsa, obtenido a partir de los derivados del tomate, obtenidos a partir de los frutos maduros.
Aroma	Característico
Consistencia	Característica y homogénea, tolerándose sólo una ligera separación del suero

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	VALOR
Bacterias aerobias (30°/72 h)	<1000 UFC/g
Enterobacterias totales	<10 UFC/g
Mohos	<50 UFC/g
Levaduras	<40 UFC/g
Lactobacillus	<10 UFC/g
Salmonella spp.	Ausencia en 25 g
Lysteria monocytogenes	Ausencia en 25 g

7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

PARÁMETRO	VALOR POR 100g	VALOR REDONDEADO
Valor energético	487.6 kJ / 114.7 kcal	488 kJ / 115 kcal
Grasas	<1g	<1g
De las cuales saturadas	0 g	0 g
Hidratos de carbono	26.7 g	27 g
De las cuales azúcares	22.26 g	22 g
Proteínas	1.99 g	2.0 g
Sal	2.5 g	2.5 g

*Valores redondeados en base al documento de orientación para las autoridades competentes, elaborado por la Comisión Europea en Diciembre de 2012.

8. INFORMACIÓN ALÉRGENOS / OMG / CELIACOS

ALÉRGENO	Presencia en producto final		Presencia en planta	
	SI	NO	SI	NO
Gluten		x		x
Cereales que contengan gluten		x		x
Crustáceos y productos derivados		x		x
Huevos y productos derivados		x	x	
Pescado y productos derivados		x		x
Cacahouetes y productos derivados		x		x
Soja y productos a base de soja (excepto aceite de soja)		x		x
Leche y sus derivados (incluida lactosa)		x	x	
Frutos de cáscara		x		x
Apio y productos derivados		x		x
Mostaza y productos derivados		x	x	
Granos de sésamo y derivados		x		x
Anhídrido sulfuroso y sulfitos		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 causen alergias o intolerancias.

Libres de OMG

Libres de gluten. Este producto está incluido en la guía FACE.

9. INFORMACIÓN ESPECÍFICA DEL PRODUCTO

Dietas	Producto apto para celíacos
Irrradiación	No irradiado
No OGMs	Libre de organismos modificados genéticamente
Grupos de riesgo	No se han detectado grupos de riesgo

10. NORMATIVA APLICABLE

Real Decreto 858/1984 relativo a las normas de calidad de las salsas de mesa.

Real Decreto 1254/1991 relativo a las normas de 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 1801/2008 por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo

Real Decreto 176/013 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 (UE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Reglamento (CE) nº 1441/2007 que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos 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 1881/2006 y posteriores modificaciones por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Real Decreto 135/2010, por el que se derogan los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.

11. ENVASADO Y LOGÍSTICA

CONTENIDO NETO 1.850 G	
Material Envase	Polietileno de alta densidad, color rojo
Tapon	Polietileno de baja densidad, color rojo
Unidades/Agrupación	6 envases
Cajas/Base	10 cajas
Cajas/Pallet	60 cajas: 6 bases
Tipo Pallet	Europeo (1200 x 800 mm)
Altura Pallet	1.820 mm
Peso Pallet	715 kg