



FICHA TÉCNICA

Mayonesa Gourmet
Girasol con vinagre de manzana 10 kg
Código: 2321
Código EAN: 8427754023215
F.C: 23/12/2020
F.R: 12/07/2022



1. COMPOSICIÓN CUALITATIVA DEL PRODUCTO

Aceite de girasol, agua, yema de huevo, jarabe de glucosa y fructosa, vinagre de manzana, almidón modificado de maíz E-1422, sal, estabilizante E-415 (goma xantana), aroma, conservador E202 (sorbato potásico), acidulante E-270 (ÁCIDO LÁCTICO), antioxidante E-385 (EDTA) y colorante E-160a(i) (Betacaroteno).

2. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

Caducidad de 18 meses desde la fabricación.

3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

3.1 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS.

- Extracto etéreo (con éter etílico): 65% mínimo
- Acidez: 0.2% mínimo en ácido acético
- PH inferior a 4.2
- Contenido en huevo: 5% mínimo expresado en yema de huevo técnica (contenido mínimo en materia seca referido a yema no preservada, de 42%)

3.2 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.

3.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.

- B. aerobias (30°C/72h) <100ufc/g
- Enterobacterias totales <10ufc/g
- Salmonella spp Ausencia en 25g
- L. Monocytogenes: Ausencia en 25g
- Mohos <25ufc/g
- Levaduras <40ufc/g
- Lactobacillus <50ufc/g

3.5 COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Valores medios aproximados por 100g de producto	
Proteínas	1.03g
Grasas	65.4g
de las cuales:	
Saturadas	7.92g
Hidratos de Carbono	2.81g
de los cuales:	
Azúcares	2.80g
Sal	1.02g
Valor energético	2484,7kJ / 603,9Kcal

4. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El envase sin abrir no requiere condiciones especiales de almacenamiento, se recomienda lugar fresco y seco.

5. ALÉRGENOS

Huevos y productos a base de huevo

6. CONTENIDOS NETOS

FORMATO	CONTENIDO NETO
Cubo 10kg	10000ml

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