



FICHA TÉCNICA

Mostaza monodosis 6 g

Código: 2503
Código EAN: 8427754025035
F.C: 23/12/2020
F.R: 12/07/2022



1. COMPOSICIÓN

Agua, vinagre de alcohol, mostaza, jarabe de glucosa, sal, almidón modificado, estabilizadores E-410, E-412 y E-440i, especias, acidulante E-330, conservantes E-202 y E-211 y aroma.

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Es el producto preparado a partir de la semilla de mostaza en cualquiera de sus formas de utilización, sazonado con vinagre con la adición facultativa de los ingredientes de sal, azúcares, almidones, especias diversas y sustancias aromatizantes.

3. DESTINO/USO PREVISTO

Uso alimentario. Puede consumirse directamente. No requiere de cocinado previo.

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 30 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.

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

pH	3.2 - 3.5
Acidez	> 1.8% expresada en ácido acético
Cloruros	5% máximo
Extracto seco	>10% (excluidos la sal y el azúcar)
Aceite de mostaza	>2.5%

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

B. Aerobias (30°C/72h)	100000 ufc/g
Enterobacterias totales	10 ufc/g
l. Salmonella spp	ausencia en 25g
Mohos	50 ufc/g
Levaduras	30 ufc/g
Lactobacillus	50 ufc/g

8. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto y color	color amarillo más o menos intenso
Sabor y olor	característico, libre de presencias extrañas

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 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

OMG

Producto libre de OMG

CELIACOS

Producto libre de gluten. NO existe posibilidad de contaminación cruzada en nuestro producto. Este producto está incluido en la guía FACE

10. ESTUDIO NUTRICIONAL

	por 100g
Valor energético	82Kcal / 346kJ
Grasas	2.7g
de las cuales saturadas	0.1g
Hidratos de carbono	11.2g
de los cuales azúcares	5.3g
Proteínas	3.29g
Sal	4.5g

11. FORMATO

CONTENIDO NETO	monodosis 6g
ENVASE DE	Polietileno blanco y poliéster
UNIDADES/ESTUCHE	250 unidades estuche
UNIDADES/CAJA	6 envases
CAJAS/BASE	6 cajas
CAJAS/PALET	180 cajas (5 bases)
PALET	Europeo (1200 x 800 mm)
ALTURA PALET	1570 mm
PESA	499 kg