



FICHA TÉCNICA

Salsa queso
cheddar 2300 ml

Código: 2418

Código EAN: 8427754024182

F.C: 05/08/2020

F.R: 23/07/2021



1. INGREDIENTES:

Agua, tomate, queso fundido 7%, aceite de girasol, almidón modificado de maíz, queso cheddar 3%, leche en polvo, sal, azúcar, estabilizantes: E - 412 Y E - 415, polifosfatos, oleorresina de pimentón, aroma, acidulantes: E - 330 Y E - 270, potenciador de sabor: E - 621, colorante: b-caroteno.

2. DESCRIPCIÓN:

Producto con intenso sabor a queso, con una textura ideal para dippear.

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: Anaranjado

02. Sabor: Característico de dip de queso.

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 ≥ 10 mg/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:

Libre de OMGs.

CELIACOS:

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

10. ESTUDIO NUTRICIONAL:

Información nutricional	Por 100 g
Valor energético	605 kJ / 144 Kcal
Grasas	11,4 g
de las cuales saturadas	3,1 g
Hidratos de carbono	5,6 g
de los cuales azúcares	1,2 g
Fibra alimentaria	0,4 g
Proteínas	4,6 g
Sal	1,45 g

11. FORMATOS DISPONIBLES / PRESENTACIÓN:

Garrafa 2300 ml.