



FICHA TÉCNICA

Salsa taco
"MEXICANA" 2300 ml

Código: 2417

Código EAN: 8427754024175



1. INGREDIENTES:

Ingredientes: Tomate 65%, pimiento, cebolla, vinagre de alcohol, pimientos jalapeños 1.5% (jalapeños, agua, vinagre, endurecedor: cloruro cálcico), sal, almidón modificado de maíz, azúcar, pasta de ajo (ajo, acidulante: ácido cítrico), extracto de cayena.

2. DESCRIPCIÓN:

Salsa picante característica de la cocina mejicana, elaborada mediante mezcla y posterior cocinado de todos los ingredientes. En el producto final se aprecian claramente los trozos de cebolla, pimiento verde y jalapeños, todo ello envuelto en una densa salsa de tomate.

3. DESTINO / USO PREVISTO:

Producto ideal para acompañar multitud de platos de carne o salchichas o bien para consumir directamente con tortitas de maíz. 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: Mezcla de rojo intenso de tomate con pimiento verde de pimientos y pimientos jalapeños y blanco de la cebolla.

02. Sabor característico, ligeramente picante de los jalapeños empleados.

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 \geq 10mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂		X
ALTRAMUCES y productos a base de altramucos		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	180 kJ / 43 Kcal
Grasas	0,2 g
de las cuales saturadas	0,0 g
Hidratos de carbono	8,5 g
de los cuales azúcares	7,3 g
Fibra alimentaria	2,5 g
Proteínas	1,7 g
Sal	1,23 g

11. FORMATOS DISPONIBLES / PRESENTACIÓN:

Garrafa 2300 ml.