



# FICHA TÉCNICA

Salsa Barbacoa 1850 g

Código: 2405

Código EAN: 8427754024052

FC: 30/12/2022



## 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

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

<b>Sabor</b>	Característico de esta salsa
<b>Color</b>	Rojo característico de esta salsa, obtenido a partir de los derivados del tomate, obtenidos a partir de los frutos maduros.
<b>Aroma</b>	Característico
<b>Consistencia</b>	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

<b>Dietas</b>	Producto apto para celíacos
<b>Irradiación</b>	No irradiado
<b>No OGMs</b>	Libre de organismos modificados genéticamente
<b>Grupos de riesgo</b>	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

<b>CONTENIDO NETO 1.850 G</b>	
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