



FICHA TÉCNICA

Mostaza 1850 g

Código: 12501

Código EAN: 8427754125018



1. COMPOSICIÓN

Agua, vinagre de alcohol, harina de mostaza (10.1%), jarabe de glucosa y fructosa, sal, almidón modificado de maíz, especia (cúrcuma) y conservadores (sorbato potásico : E-202 y benzonato sódico: E- 211).

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 citados en la REglamentación, envasados en recipientes convenientemente cerrados y adecuadamente conservados.

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

Acidez	> 1.8% expresada en ácido acético
Cloruros	5% máximo, expresado en cloruro sódico
Extracto seco	>10% (excluidos la sal y el azúcar)
Aceite de mostaza	>2.5%

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

B. Aerobias (30°C/72h)	1000 ufc/g
Enterobacterias totales	10 ufc/g
I. Salmonella spp	ausencia en 25g
Mohos	50 ufc/g
Levaduras	40 ufc/g
Lactobacillus	50 ufc/g

8. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color amarillo o marrón, más o menos intenso del producto elaborado a partir de la semilla de mostaza, Sabor olor y aspecto característicos de la mostaza.

El producto deberá presentar una consistencia homogénea tolerándose una ligera separación de suero.

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

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	1.850G
ENVASE DE	Polietileno alta densidad, color amarillo
TAPÓN	Polietileno baja densidad, color amarillo
UNIDADES/CAJA	6 envases
CAJAS/BASE	10 cajas
CAJAS/PALET	50 cajas (5 bases)
PALET	Europeo (1200 x 800 mm)
ALTURA PALET	1580 mm
PESA	600 kg