



FICHA TÉCNICA

Salsa tracional 10.000 ml

Código: 82324

Código EAN: 8427754823242

F.C: 23/12/2020

F.R: 24/01/2024



1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

TIPO PRODUCTO Salsa Fina con Aceite de Girasol 35%

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto en forma de emulsión, constituido, básicamente por aceites vegetales comestibles, huevos o yemas de huevo y vinagre, con la adición facultativa de los ingredientes citados en la Reglamentación, envasados en recipientes convenientemente cerrados y adecuadamente conservado.

3. INGREDIENTES

Agua, aceite de girasol, jarabe de glucosa y fructosa, yema de HUEVO, almidón modificado de maíz (estabilizante:E-1422),vinagre de vino, sal, goma xantana (estabilizante:E-415), aroma, sorbato potásico (conservador:E-202), ácido cítrico (acidulante:E-330), EDTA (antioxidante:E-385) y beta-caroteno (colorante: E160a (i)).

4. ESPECIFICACIONES PRODUCTO FINAL

Empleo del producto Uso alimentario. Puede consumirse directamente, no requiere de cocinado previo

Origen España

Conservación Conservar en un lugar fresco y seco

Condiciones de uso Una vez abierto, conservar en refrigeración no más de 30 días

Consumo preferente 18 meses desde la fecha de fabricación

Indicación c. preferente Consumir preferentemente antes del:

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

| Parámetro | Valor |
|---------------------|-------|
| Extracto etéreo | ≥ 30% |
| pH | <4 |
| Acidez | ≥ 0.3 |
| Contenido en huevo* | ≥ 3% |

*3% expresado en yema de huevo técnica: contenido mínimo en materia seca referida a yema no preservada de 46,5%.

6. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

| | |
|---------|--|
| Sabor | Característico, en función de los ingredientes utilizados |
| Color | Característico y uniforme, generalmente amarillo más o menos intenso |
| Aroma | Característico |
| Textura | Característica, obtenida de una emulsión homogénea. |

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| | |
|-----------------------------|------------------|
| 01. B.Aerobias (30°/72h) | <1000 ufc/g. |
| 02. Enterobacterias totales | <10 ufc/g. |
| 03. I.Salmonella spp | Ausencia en 25g. |
| 04. L. Monocytogenes | Ausencia en 25g. |
| 05. Mohos | <50 ufc/g. |
| 06. Levaduras | <40 ufc/g. |
| 07. Lactobacillus | <50 ufc/g. |

8. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| | POR 100g | Valores redondeados* |
|-------------------------|------------------------|-----------------------------|
| Valor energético | 1443,4 kJ / 349,9 Kcal | 1443 kJ / 350 Kcal |
| Grasas | 35,1g | 35 g |
| de las cuales saturadas | 4,10 g | 4,1 g |
| Hidratos de carbono | 8,50 g | 8,5 g |
| de los cuales azúcares | 3,80 g | 3,8 g |
| Proteínas | 0,60 g | 0,6 g |
| Sal | 1,60 g | 1,6 g |

*Valores redondeados en base al documento de orientación para las autoridades competentes, elaborado por la Comisión Europea en Diciembre de 2012.

9. ALÉRGENOS

| MATERIA PRIMA | SI | NO |
|---|-----------|-----------|
| CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamuy y variedades híbridas | | x |
| CRUSTÁCEOS y productos con o basados en crustáceos | | x |
| PESCADO y productos con o basados en pescado | | x |
| HUEVOS y productos con 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 LÁCTEOS (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 Australiz | | 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 |

De acuerdo al Reglamento (UE) nº 1169/2011 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 causan alergias o intolerancias.

10. ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGMs) E IRRADIACIÓN

Libre de organismos modificados genéticamente e irradiación.

11. AUSENCIA DE GLUTEN

Juan José Jiménez S.L.U certifica que el producto Salsa Fina JJJ es apto para celíacos ya que está libre de gluten, teniendo en cuenta tanto la incorporación directa de todos los ingredientes que conforman el producto como la posibilidad de contaminación cruzada.

12. GRUPOS DE RIESGO

Juan José Jiménez S.L.U. ha identificado como posible grupo de riesgo a personas sensibles a la proteína de huevo.

13. LEGISLACIÓN APLICABLE

Real Decreto 858/1984 por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de salsa de mesa.

Real Decreto 1254/1991 por el que se dictan normas para la 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 135/2010 por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.

Real Decreto 176/2013 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 (CE) nº 1441/2007 que modifica el Reglamento (CE) nº207/2005 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 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos.

Reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

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.

Reglamento (UE) nº1129/2011 que modifica Anexo II del Reglamento (CE) nº1333/2008 para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.

14. ENVASADO Y LOGÍSTICA

| Contenido neto 10.000 ml | |
|---------------------------------|------------------------------------|
| Material envase | Polipropileno, capacidad 11.200 mm |
| Tapa | Polipropileno, diámetro 267 mm |
| Precinto de garantía | PET/PP COPO termosellado |
| Unidades/Agrupación | 1 envase |
| Envases/Base | 13 envases |
| Envases/Pallet | 78 cajas: 6 bases |
| Tipo Pallet | Europeo (1200 x 800 mm) |
| Altura Pallet | 1730 mm |
| Peso Pallet | 786 kg |