



FICHA TÉCNICA

Salsa Brava 1850 g

Código: 12601

Código EAN: 8427754126015



1. COMPOSICIÓN

Agua, tomate concentrado, jarabe de glucosa y fructosa, vinagre de alcohol, almidón modificado de maíz, sal, aromas naturales y conservadores (sorbato potásico: E-202 y benzoato sódico: E-211)

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Es el producto preparado a partir de azúcares, tomate, vinagre, sal, almidón, especias, aromas, colorantes, estabilizantes y conservadores.

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. 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
L. Monocytogenes	ausencia en 25g
Levaduras	< 40 ufc/g
Lactobacillus	< 50 ufc/g

6. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

El sabor y olor y serán los característicos a la salsa Brava. El color será el rojo típico del producto elaborado a partir de los derivados del tomate, obtenidos a partir de los frutos maduros. En todo caso cumplirán las normas de calidad vigentes.

7. 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 $\geq 10\text{mg/Kg}$ 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

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

8. ESTUDIO NUTRICIONAL

	por 100g
Valor energético	98Kcal / 416kJ
Grasas	< 1.0 g
de las cuales saturadas	0.0g
Hidratos de carbono	23.3g
de los cuales azúcares	21.5g
Proteínas	1.1g
Sal	1.6g

9. FORMATO

CONTENIDO NETO	1850g
ENVASE DE	Polietileno alta densidad, color rojo
TAPÓN	Polietileno baja densidad, color rojo
UNIDADES/CAJA	6 envases
CAJAS/BASE	10 cajas
CAJAS/PALET	60 cajas (6 bases)
PALET	Europeo
ALTURA PALET	1820 mm
PESO	715 kg

10. 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) nº1441/2007 que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº1881/2006 y posteriores modificaciones por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de estos.

Reglamento (UE) nº1169/2011 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.