



# FICHA TÉCNICA

Salsa Rosa 3.600 ml  
Cocktail sauce 3.600ml

Código: 2621  
Código EAN: 8427754026216  
F.C: 28/04/2026



## 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION:

• **TIPO PRODUCTO:** Salsa Rosa. / *PRODUCT TYPE:* Cocktail Sauce

Producto en forma de emulsión, constituido, básicamente por aceites vegetales comestibles, huevos o yemas de huevos, salsa de tomate y vinagre, envasados en recipientes convenientemente cerrados y adecuadamente conservados. / *An emulsion-based product consisting primarily of edible vegetable oils, eggs or egg yolks, tomato sauce, and vinegar, packaged in properly sealed containers and stored under appropriate conditions.*

## 2. INGREDIENTES / INGREDIENTS:

Aceites vegetales (aceite de soja refinado modificado genéticamente, aceite de girasol refinado) (48.5%), agua, jarabe de glucosa y fructosa, vinagre de alcohol, yema de **HUEVO** pasteurizada, estabilizante (almidón modificado de maíz), vinagre de uva, sal, tomate concentrado, aromas, acidulante (ácido cítrico), conservadores (sorbato potásico y benzoato sódico), colorantes (beta-caroteno) y antioxidante (EDTA). **Puede contener trazas de MOSTAZA.**  
*Vegetable oils (genetically modified refined soybean oil, refined sunflower oil) (48.5%), water, glucose-fructose syrup, spirit vinegar, pasteurized egg yolk, stabilizer (modified corn starch), grape vinegar, salt, tomato paste, flavorings, acidulant (citric acid), preservatives (potassium sorbate and sodium benzoate), colorants (beta-carotene), and antioxidant (EDTA). **May contain traces of MUSTARD.***

## 3. ESPECIFICACIONES PRODUCTO FINAL / FINAL PRODUCT SPECIFICATIONS:

- **EMPLEO DEL PRODUCTO:** Uso alimentario. Puede consumirse directamente, no requiere de cocinado previo  
*PRODUCT USE:* For food consumption. Can be eaten as is; no cooking required.
- **ORIGEN:** España.  
*ORIGIN:* Spain.
- **CONSERVACIÓN:** Conservar en lugar fresco y seco.  
*STORAGE:* Store in a cool, dry place.
- **CONDICIONES DE USO:** Una vez abierto, conservar en refrigeración no más de 30 días.  
*TERMS OF USE:* Once opened, keep refrigerated for no more than 30 days.
- **CONSUMO PREFERENTE:** 18 meses desde la fabricación.  
*BEST BEFORE:* 18 months from the date of manufacture.

## 4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS / PHYSICAL AND CHEMICAL CHARACTERISTICS:

PARÁMETRO / PARAMETER	VALOR / VALUE
Acidez / Acidity	≥ 0.4 expresado en ácido acético / expressed as acetic acid
pH	< 4
Cloruros / Chlorides	≤ 4%, expresado en cloruro sódico / expressed as sodium chloride

## 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

- **SABOR / FLAVOR:** Característico. / *Characteristic*
- **COLOR:** Rosa característico de esta salsa. / *The distinctive pink color of this sauce*
- **AROMA:** Característico. / *Characteristic*
- **TEXTURA / TEXTURE:** Característica y homogénea. / *Characteristic and uniform*

## 6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS:

- **B. Aerobias / Aerobic (30°/72h):** <1000ufc/g
- **Enterobacterias totales / Total enterobacteria:** <10 ufc/g
- **Salmonella spp:** Ausencia en / *Absence from 25g*
- **L. Monocytogenes:** Ausencia en / *Absence from 25g*
- **Mohos / Molds:** <50 ufc/g
- **Levaduras / Yeast:** <40 ufc/g
- **Lactobacillus:** <50 ufc/g

## 7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION:

	POR / PER 100g
ENERGIA / ENERGY	478 Kcal / 1999 KJ
GRASAS / FATS	48.5 g
De las cuales saturadas / <i>Of which saturates</i>	7 g
HIDRATOS DE CARBONO / CARBOHYDRATES	9 g
De los cuales azúcares / <i>Of which sugars</i>	8 g
PROTEINA / PROTEIN	1 g
SAL / SALT	1 g

## 8. INFORMACIÓN ESPECÍFICA DEL PRODUCTO / PRODUCT-SPECIFIC INFORMATION:

- **DIETAS / DIETS:** Producto apto para celíacos. Aptitud Halal. / *Suitable for people with celiac disease. Halal certified.*
- **IRRADIACIÓN / IRRADIATION:** No irradiado. / *Not irradiated.*
- **NO OGM / NO GMOs:** Libre de organismos modificados genéticamente. / *Free of genetically modified organisms.*
- **GRUPOS DE RIESGO / RISK GROUPS:** Personas sensibles a la proteína de huevo. / *People who are sensitive to egg protein.*  
Personas con alergia a la mostaza. / *People with a mustard allergy.*

## 9. ALÉRGENOS / ALLERGENS:

MATERIA PRIMA / RAW MATERIAL	SI / YES	NO	SI / YES	NO
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamuy y variedades híbridas / <b>CEREALS CONTAINING GLUTEN</b> and derived products: <i>Wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, and hybrid varieties</i>		x		x
CRUSTÁCEOS y productos con o basados en crustáceos / <b>SHELLFISH</b> and products containing or made from shellfish		x		x
PESCADO y productos con o basados en pescado / <b>FISH</b> and fish products or products made from fish		x		x
HUEVOS y productos con o basados en ovoproductos / <b>EGGS</b> and products containing or based on egg products	x		x	
CACAHUETES y productos con o basados en cacahuets / <b>PEANUTS</b> and products containing or made from peanuts		x		x

SOJA y productos con o basados en soja (excepto aceite refinado) / <i>SOYBEANS and products containing or made from soybeans (except refined oil)</i>		X		X
LECHE DE VACA Y PRODUCTOS LÁCTEOS (incluida la lactosa) / <i>COW'S MILK AND DAIRY PRODUCTS (including lactose)</i>		X		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 / <i>NUTS AND PRODUCTS CONTAINING OR MADE FROM NUTS: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, and Australize nuts</i>		X		X
APIO y derivados / <i>CELERY and celery products</i>		X		X
MOSTAZA y derivados / <i>MUSTARD and mustard products</i>		X	X	
SEMILLAS DE SÉSAMO y productos con o basados en semillas de sésamo / <i>SESAME SEEDS and products containing or made from sesame seeds</i>		X		X
ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIÓN $\geq 10$ mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub> / <i>SULFUR DIOXIDE AND SULFITES IN CONCENTRATIONS OF <math>\geq 10</math> mg/kg OR 10 mg/liter, EXPRESSED AS SO<sub>2</sub></i>		X	X	
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces / <i>LUPIN BEANS and lupin-based products</i>		X		X
MOLUSCOS y productos a base de moluscos / <i>SHELLFISH and shellfish products</i>		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 causan alergias o intolerancias. / *According to Regulation (EU) No. 1169/2011 on the provision of food information to consumers, fully refined soybean oils and fats and products derived therefrom are not substances or products that cause allergies or intolerances.*

## 10. NORMATIVA APLICABLE / APPLICABLE REGULATIONS:

**Real Decreto 858/1984** por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de salsa de mesa. / *Royal Decree 858/1984 approving the Technical and Sanitary Regulations for the production, distribution, and sale of table sauce.*

**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. / *Royal Decree 1254/1991 establishing regulations for the preparation and preservation of homemade mayonnaise and other ready-to-eat foods containing eggs as an ingredient.*

**Real Decreto 135/2010** por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios. / *Royal Decree 135/2010 repealing provisions regarding microbiological criteria for food products.*

**Real Decreto 176/2013** por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios. / *Royal Decree 176/2013 repealing, in whole or in part, certain technical and health regulations and quality standards relating to food products.*

**Reglamento (CE) nº 852/2004** relativo a la higiene de los productos alimenticios. / *Regulation (EC) No. 852/2004 on the hygiene of foodstuffs.*

**Reglamento (CE) nº1441/2007** que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. / *Regulation (EC) No. 1441/2007 amending Regulation (EC) No. 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs.*

**Reglamento (CE) nº1881/2006** y posteriores modificaciones por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. / *Regulation (EC) No. 1881/2006, as amended, setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs.*

**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. / *Regulation (EC) No. 1830/2003 concerning the traceability and labeling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed produced from them.*

**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. / *Regulation (EU) No. 1169/2011 on the provision of food information to consumers. Royal Decree 1801/2008 establishing rules regarding nominal quantities for packaged products and the verification of their actual content.*

**Reglamento (UE) nº1129/2011** que modifica Anexo II del Reglamento (CE) nº1333/2008 para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión. / *Regulation (EU) No 1129/2011 amending Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 to establish a Union list of food additives.*

## 11. CONTENIDO / CONTENTS

<b>CONTENIDO NETO 3.600 ML / NET CONTENT 3,600 ML</b>	
<b>MATERIAL ENVASE / PACKAGING MATERIAL</b>	Polipropileno, capacidad 3.800 mm / <i>Polypropylene, capacity 3,800 mm</i>
<b>TAPA / COVER</b>	Polipropileno, diámetro 198 mm / <i>Polypropylene, 198 mm diameter</i>
<b>PRECINTO DE GARANTÍA / SEAL OF GUARANTEE</b>	PET/PP COPO termosellado / <i>Heat-sealed PET/PP COPO</i>
<b>UNIDADES / AGRUPACIÓN / UNITS / GROUP</b>	4 envases / <i>containers</i>
<b>CAJAS / BASE / BOXES / BASE</b>	6 cajas / <i>boxes</i>
<b>CAJAS / PALLET / BOXES / PALLET</b>	48 cajas: 8 bases / <i>48 boxes: 8 cases</i>
<b>TIPO PALLET / PALLET TYPE</b>	Europeo / <i>European (1200x800 mm)</i>
<b>ALTURA PALLET / PALLET HEIGHT</b>	1.505 mm
<b>PESO PALLET / PALLET WEIGHT</b>	785 kg