

FICHA TÉCNICA

Creación: 06/05/16
Modificación: 18/01/2024 Versión:
F

03V00Q627

SALSA DE CHILE DULCE 900 ML

DEFINICIÓN

Salsa de textura líquida y almibarada con tomate concentrado. Dulce

INGREDIENTES

Agua, azúcar, pasta de chile (14 %) (chile fresco 78 %, sal, agua, conservantes: E260-E211), vinagre, almidón modificado, sal, puré de tomate a partir de concentrado, ajo, conservante: E202

ALÉRGENOS

/

OGM

Ionización

Según nuestro estado actual de conocimiento, y teniendo en cuenta la información técnica y las garantías escritas de nuestros proveedores para cada materia prima utilizada:

- Ausencia de organismos modificados genéticamente (OMG) *de conformidad con la legislación de la CE 1829/2003 y 1830/2003*
- Ausencia de tratamiento de ionización

ACONDICIONAMIENTO DEL PRODUCTO

Botella flexible de PEHD de color beige de 900 ml con tapón dosificador de PEHD
naranja con cierre hermético. Etiqueta «Squeeze» con código Gencod: 3 760 124 506 167
Número de lote y fecha de caducidad impresos por inyección de tinta

Peso neto: 1,01 kg	Peso bruto: 1,057 kg
--------------------	----------------------

EMBALAJE

Dimensiones de la caja (L x An x Al): 372 x 156 x 336 mm

Número de unidades por caja:	10
Código de barras:	13 760 124 506 164
Peso neto de la caja:	10,1 kg
Peso bruto de la caja	10,8 kg

PALETIZACIÓN

15 cajas por capa - 4 capas por palé - 60 cajas por palé L: 1200 –
A: 800 – H: 1488 mm

VIDA ÚTIL

Vida útil técnica: 12 meses – Vida útil mínima en el momento de la entrega: 6 meses. Conservar en un lugar seco y fresco (< 25 °C)
Una vez abierto, conservar en el frigorífico a +2 °C/+4 °C y consumir en el plazo de 1 mes

USO

Salsa lista para servir como acompañamiento de platos preparados Este producto cumple con los requisitos alimentarios musulmanes. Producto apto para dietas vegetarianas y veganas.

MICROBIOLOGÍA A DISTRIBUCIÓN

	Valor	Método
Recuento de flora aeróbica mesófila a 30 °C	≤10 000	NF EN ISO 48 33
Enterobacteriaceae a 30 °C	< 1000	NF V08-054
<i>E. coli</i> positiva a la beta-glucuronidasa	<10	NF ISO 16649-2
Levaduras y mohos	<500	NF V08-59
<i>Listeria monocytogenes</i>	<10/g	AES 10/03-09/00
<i>Salmonella</i> spp	Ausencia/25 g	MSRV 12/05-464 (val. ISO 1640)

**VALORES
NUTRICIONALES
MEDIOS
VALORES por cada 100
g de producto** (valores
medios calculados a partir de los
datos del proveedor)

Energía: 569 kJ / 134 kcal
Grasa total: 0,2 g
Grasas saturadas: 0,1 g
Hidratos de carbono totales: 32,5 g
Azúcares: 29 g

Proteínas: 0,5 g
Sal: 4,6 g

La información descrita anteriormente cumple con la legislación vigente de la CE y se considera precisa y fiable. Los usuarios de los productos SOREAL deben comprobar el cumplimiento de la legislación aplicable a sus propios productos. Esta ficha técnica sustituye y anula la versión anterior

CONFIDENCIAL