FICHA TÉCNICA

Creación: 06/05/16
Modificación: 19/01/2024 Versión: G

03V007M97	*SALSA DE CURRY ORIGINAL 900 ML*

DEFINICIÓN

Salsa emulsionada de textura suave y color amarillo, finamente condimentada con notas típicas de curry

INGREDIENTES

Aceite de colza, agua, azúcar, jarabe de glucosa, vinagre, curry (2,6 %), sal, **MOSTAZA** de Dijon (agua, semillas **de MOSTAZA**, vinagre, sal, antioxidante: metabisulfito de potasio, acidulante: ácido cítrico), yema **de HUEVO** en polvo, almidón modificado, acidulante: ácido láctico, conservantes: E202-E211, espesante: goma xantana, antioxidante: E385

ALÉRGENOS

Mostaza, huevo
No sujeto a los requisitos específicos de etiquetado de alérgenos: sulfitos < 10 ppm

OGM
Ionización

Según nuestro estado actual de conocimiento, y teniendo en cuenta la información técnica y las garantías por escrito de nuestros proveedores para cada una de las materias primas utilizadas:

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

ENVASADO DEL PRODUCTO

Botella flexible de PEHD de color beige de 900 ml con tapón dosificador de PEHD naranja recerrable Etiqueta de la botella con código Gencod: 3 760 124 501 162
Número de lote y fecha de caducidad impresos por inyección de tinta
Peso neto: 900 g Peso bruto: 947 g

EMBALAJE

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

Número de unidades por caja:	10
Código Gencod:	13 760 124 501 169
Peso neto de la caja:	9 kg
Peso bruto de la caja	9,7 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.

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
E. coli positiva a la beta-glucuronidasa	<10	NF ISO 16649-2
Levaduras y mohos	<500	NF V08-59
Listeria monocytogenes	<10/g	AES 10/03-09/00
Salmonella spp	Ausencia/25 g	MSRV 12/05-464 (val. ISO 1640)

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

Energía: 2067 kJ / 500 kcal
Grasa total: 47,3 g
Grasas saturadas: 3,7 g
Hidratos de carbono totales: 17,6 g
Azúcares: 9,3 g
Proteínas: 0,9 g
Sal: 1,9 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