

FICHA TÉCNICA

Creación: 27/05/2016
Actualización: 18/01/2024
Versión: G

03V00SO17

Salsa mayonesa picante 500 ml

DEFINICIÓN

Salsa emulsionada y homogénea, de color naranja y con presencia de motas rojas. Sabor y aroma a picante

INGREDIENTES



Aceite de colza, salsa sriracha [agua, pimienta molida (pimienta molida, agua, sal), azúcar, pimienta roja (pimiento rojo, vinagre, sal), ajo, espesante: goma xantana, sal, conservante: E202], puré de chile (13 %) [piri-piri, agua, sal, acidulantes: E260-E330, agente espesante: E509, conservante: E223 (**SULFITOS**)], agua, aceite virgen de **SÉSAMO**, yema de **HUEVO**, azúcar, vinagre, sal, ajo, puré de tomate doblemente concentrado, espesantes: goma guar, goma xantana, conservante: E202, colorante: extracto de pimentón, aroma natural

ALÉRGENOS

Huevo, sulfitos, sésamo

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

EMBALAJE DEL PRODUCTO

Botella flexible de PEHD beige de 500 ml con tapón dosificador de PEHD naranja resellable. Etiqueta Squeeze. Código Gencod: 3 760 124 506 853
Número de lote y fecha de caducidad impresos por inyección de tinta
Peso neto: 480 g – Peso bruto: 515 g

EMBALAJE

Dimensiones de la caja (L x An x Al): 195 x 132 x 260 mm

Número de unidades por caja: 6
Peso neto de la caja: 2,88 kg
Peso bruto de la caja: 3,2 kg
Código de la caja: 13 760 124 506 850

PALETIZACIÓN

36 cajas por capa - 5 capas por palé - 180 cajas por palé L: 1200 – l: 800 – H: 1444 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 (a menos de 25 °C)
Una vez abierto, conservar en el frigorífico a una temperatura de +2 °C a +4 °C durante un mes

USO

Salsa lista para servir como acompañamiento de platos preparados

MICROBIOLOGÍA DISTRIBUCIÓN

	Valor	Método
Recuento de flora aeróbica mesófila a 30 °C	<10 000	NF EN ISO 48 33
Enterobacteriaceae a 30 °C	<1000	NFV 08-054
E. coli beta-glucuronidasa +	<10	NF ISO 16649-2
Levaduras y mohos	<500	NFV 08-059
Listeria monocytogenes	< 10/g	AES 10/03-09/00
Salmonella spp	Ausencia/25 g	MSRV 12/05-464
		Validado según la norma NF ISO 16140

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

Energía: 1882 kJ / 457 kcal
Grasa total: 47,5 g
De las cuales, grasas saturadas: 4,5 g
Hidratos de carbono totales: 6,4 g
De los cuales, azúcares: 4,7 g

Proteínas: 0,7 g
Sal: 4,7 g

CONFIDENCIAL

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