

FICHA TÉCNICA

Creación: 03/05/16
Modificación: 18/01/2024 Versión: I

03V00L557

SALSA PICANTE DE CHIPOTLE PARA BARBACOA 900 ML

DESCRIPCIÓN

INGREDIENTES

ALÉRGENOS

OGM Ionización

ENVASADO DEL PRODUCTO

EMBALAJE

PALETIZACIÓN

VIDA ÚTIL

USO

MICROBIOLOGÍA A DISTRIBUCIÓN

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

Salsa suave, de color rojo oscuro. Finamente condimentada y con un sabor intenso a notas picantes

Agua, azúcar, puré de tomate a partir de concentrado, vinagre, almidón modificado, sal, colorante: colorante de caramelo, aroma natural, chile chipotle (0,4 %), aroma, acidulante: ácido cítrico, conservantes: E202-E211

Ausencia

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

Botella flexible de PEHD de color beige de 900 ml con tapón dosificador de PEHD naranja recerrable Etiqueta de Squeeze con Gencod: 3 760 124 503 777
Número de lote y fecha de caducidad (impresión por inyección de tinta)
Peso neto: 1010 g Peso bruto: 1057 g

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

Número de unidades por caja: 10
Código de barras: 13 760 124 503 774
Peso neto de la caja: 10,1 kg
Peso bruto de la caja: 10,8 kg

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

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 una temperatura de entre +2 °C y +4 °C y consumir en el plazo de un mes

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

	Valor	Método
Recuento de flora aeróbica mesófila a 30 °C	≤10 000	NF EN ISO 48 33 NF
Enterobacteriaceae a 30 °C	< 1000	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)

Energía: 623 kJ / 147 kcal Proteínas: 1,0 g
Grasa total: 1 g Sal: 2,3 g
Grasas saturadas: 0,1 g
Carbohidratos totales: 33,0 g
Azúcares: 29,0 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