

FICHA TÉCNICA

Creación: 26/01/2018
Modificación: 09/01/2024 Versión:
D

03V00WH17

Salsa de mostaza y miel

DEFINICIÓN

INGREDIENTES

ALÉRGENOS

OGM

Ionización

ENVASADO DEL PRODUCTO

EMBALAJE

PALETIZACIÓN

VIDA ÚTIL

USO

MICROBIOLOGÍA EN EL MOMENTO DE LA DISTRIBUCIÓN

**OGCP «PWWT
KVKQPCN»
XCNWGU«r gb»322i «qh» r
tqf wev»** (valores medios
calculados a partir de los
datos del proveedor)

Salsa emulsionada espesa, de color amarillo pálido, con aroma y sabor dulces a mostaza y miel

Mostaza (30 %) (agua, vinagre, semillas **de mostaza**, sal, especias, colorante: caramelo natural, aromas), aceite de colza, agua, miel (14,3 %), yema **de huevo**, azúcar, sal, vinagre, almidón modificado, cebolla, espesante: goma xantana, conservante: E202

Huevo, mostaza

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 de color naranja y cierre hermético Número de lote y fecha de caducidad impresos por inyección de tinta

Peso neto: 850 g. Peso
bruto: 899 g.

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

Número de unidades por caja: 10
Peso neto de la caja: 8,5 kg
Peso bruto de la caja: 9,179 kg

15 cajas por capa - 4 capas por palé - 60 cajas por palé L: 1200 –
An: 800 – Al: 1494 mm

Vida útil técnica: 9 meses – Vida útil mínima en el momento de la entrega: 4
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

Salsa lista para servir como acompañamiento de platos
preparados.

	Xcnwg	Ogvj qf
Recuento de flora aeróbica mesófila a 30 °C Enterobacteriaceae a 30 °C <i>E. coli</i> positiva a la beta-glucuronidasa Levaduras y mohos <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Salmonella</i> spp	≤100 000 < 1000 <10 <500 <10/g Ausencia/25 g	NF EN ISO 48 33 NF V08-054 NF ISO 16649-2 NF V08-59 AES 10/03-09/00 MSRV 12/05-464 (val. ISO 1640)

Energía: 1326 kJ / 320 kcal
Grasa total: 25,5 g
Grasas saturadas: 2,3 g
Hidratos de carbono totales: 19,2 g
Azúcares: 16,1 g

Proteínas: 2,7 g
Sal: 3,4 g

La información aquí descrita cumple con la legislación vigente de la UE 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