



CHOVI, S.L.U.

FICHA TÉCNICA

104

PRODUCTO

SALSA COCKTAIL

FORMATOS

2005

Modificaciones/ Revisiones	FECHA	RV	DESCRIPCION
	05/09/2012	4	· Actualización
	11/12/2013	5	· Actualización fmto. aristas
	15/05/2014	6	· Actualización

DATOS TÉCNICOS

INGREDIENTES

Aceite vegetal* , tomate y concentrado de tomate, jarabe de glucosa y fructosa, yema de huevo, vinagre, jugo de limón concentrado, sal, azúcar, almidón modificado, aroma whisky, especias, conservador: sorbato potásico, antioxidante: EDTA de calcio y disodio.

* Aceite de girasol: **AG** o de soja ip: **AS** (ver siglas junto al lote)

Contiene huevo

sin GLUTEN - sin LACTOSA

VIDA MEDIA

12 meses, al abrigo del calor, en envases sin abrir

R.S.I. 26.274/V

STATUS LEGAL

El producto cumple las exigencias de la Reglamentación Técnico Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de Salsa de Mesa (R.D. 858/1984), además de los Reglamentos 1829 / 03 y 1830 / 03 de 22 de sept. de 2003, relativos a alimentos y piensos mod. genéticamente, productos a partir de éstos, su trazabilidad y su etiquetado. Reglamento (UE) nº 1169/2011 ...sobre información alimentaria facilitada al consumidor... . Reglamento (CE) nº 41/2009 de la Comisión, sobre composición y etiquetado de alimentos apropiados para personas con intolerancia al gluten.

ESPECIFICACIONES DE CONTROL

Físico - Químicos

PH	Inferior a	4,0	
ACIDEZ	Mayor de	0,4	% exp.en A.Acético
CLORUROS	Inferior al	1,5	% exp.en ClNa
GRASA	Superior al	60	%
VISCOSIDAD	Superior	7.000	cps (Bohlin)
HUMEDAD	Inferior al	30	%

Microbiológicos

control de calidad interno

AEROBIOS (Mesófilos) Menos de **10.000 ufc/g**

reglamento (CE) nº 2073 / 2005 (cat. 1.3)

LISTERIA monocytogenes Máximo **100 ufc/g**

Certificaciones



Contenido Neto: 2000ml = 1991g

= (aprox. 133 raciones de 15 g)

Información nutricional	por 100 g	por ración	
		15 g	% I.R.
Energía	593,5 kcal 2444,8 kJ	89 kcal 367 kJ	4%
Grasas	61,8 g	9,3 g	13%
de las cuáles:			
ácidos grasos saturados	9,9 g	1,5 g	7%
Hidratos de carbono	8,0 g	1,2 g	<1%
de los cuáles son azúcares	6,9 g	1,0 g	1%
Fibra alimentaria	0,4 g	0,1 g	<1%
Proteínas	1,3 g	0,2 g	<1%
Sal	1,3 g	0,2 g	3%

(I.R.) Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

104 Salsa Rosa

rv4

Control de calidad

Firmado: **Vicente Choví**

Fecha
15-oct-14

CERTIFICADO NO GMO (RD1829/03 y 1830/03)

Certificamos que este producto no contiene ingredientes modificados genéticamente

	DECLARACION DE ALERGENOS (UE) nº1169/2011 ANEXO II: Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias)	(Reglamento)	+ / - / *
1	CEREALES con GLUTEN (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados, salvo: a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa (1); b) maltodextrinas a base de trigo (1); c) jarabes de glucosa a base de cebada; d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.		-
2	CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos.		-
3	HUEVOS y productos a base de huevo.		+
4	PESCADO y productos a base de pescado, salvo: a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados carotenoides; b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.		-
5	CACAHUETES y productos a base de cacahuetes.		-
6	SOJA y productos a base de soja salvo: a) aceite y grasa de semilla de soja, totalmente refinados (1) b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja; c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.		-
7	LECHE y sus derivados (incluida la lactosa), salvo: a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola; b) lactitol.		-
8	FRUTOS DE CÁSCARA , es decir, almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K.Koch], nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), alféngigos o pistachos (<i>Pistacia vera</i>) ⁵⁰ , nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados, salvo los productos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.		-
9	APIO y productos derivados.		-
10	MOSTAZA y productos derivados.		-
11	GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo.		-
12	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante.		-
13	ALTRAMUCES y productos a base de altramuces.		-
14	MOLUSCOS y productos a base de moluscos.		-

" + " = **Presencia**

" * " = **Puede contener trazas**, por contaminación cruzada, a partir de otro producto que

" - " = **Ausencia**

contenga alérgenos y que se fabrique en las mismas instalaciones.

(1) Se aplica también a los productos derivados, en la medida en que sea improbable que los procesos a que se hayan sometido aumenten el nivel de alergenidad determinado por la autoridad competente para el producto del que se derivan.

⁵⁰ DO L247/17 de 13.09.2012

Firmado: Vicente Choví



Fecha: 15-oct-14