



CHOVI, S.L.U.

FICHA TÉCNICA

163

PRODUCTO		SALSA YOGUR	
FORMATOS		850	
Modificaciones/ Revisiones	FECHA	RV	DESCRIPCIÓN
	15/10/2013	4	· Actualización + agrupar formatos
	29/11/2013	5	· Adaptación fmt. Aristas y logo IFS nuevo
	15/05/2014	6	· Actualización

DATOS TÉCNICOS

INGREDIENTES

Aceite vegetal*, agua, azúcar, nata en polvo, yema de huevo, vinagre, yogur en polvo (1,5%), sal, eneldo, jugo de limón concentrado, almidón modificado, aroma, acidulante: ácido láctico, conservador: sorbato potásico, estabilizante: goma xantana, antioxidante: EDTA de calcio y disodio

* Aceite de girasol: **AG** o de soja ip: **AS** (ver siglas junto a fecha de caducidad)

Contiene huevo y derivados lácteos

sin GLUTEN

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	Superior al	0,45	% exp.en A.Acético
CLORUROS	Inferior al	2	% exp.en ClNa
VISCOSIDAD	Mayor de	1.000	cps (bohlin)*
HUMEDAD	Inferior del	39	%

* Medidos con spindle c14

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

Información Nutricional

(UE) nº 1169/2011

	100 g	30 g	IR*
VALOR ENERGÉTICO	465 kcal	140 kcal	7 %
	1916 kcal	575 kcal	
GRASA TOTAL	47,8 g	14,3 g	21 %
de las cuales ac. grasos satur.	6,3 g	1,9 g	11 %
HIDRATOS DE CARBONO	6,9 g	2,1 g	1 %
de las cuales azúcares	5,6 g	1,7 g	2 %

	100 g	30 g	IR*
FIBRA	0,0 g	0,0 g	<1%
PROTEINAS	1,7 g	0,5 g	1 %
SAL	1,3 g	0,4 g	7 %
sodio	0,538 g	0,161 g	7 %

I.R. Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)
PN: 850ml - 846,2g = (28 raciones aprox. de 30g)

Certificaciones



Control de calidad

Firmado: **Vicente Choví**

Fecha
15-may-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 cacahuets.		-
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>), alhóncigos 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 reconstituidos 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 contenga alérgenos y que se fabrique en las mismas instalaciones.

" - " = **Ausencia**

(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 alergenicidad 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-may-14