

1. REFERENCIA

2417

2. PRODUCTO

MAYONESA CASERA JET CUBO 2L.
4X2000ML

3. DESCRIPCIÓN

Mayonesa, Salsa emulsionada con huevo y aceite.

4. INGREDIENTES



Aceite vegetal (82.25%)* , HUEVO (12%), sal (0.6%), jugo de limón concentrado (0.5%), (zumo concentrado de limón, conservante E220), vinagre (0.25%), conservante: E202 y E210. Espesante E415 (* Aceite de girasol (AG) o Aceite de soja (AS) Ver siglas junto al lote).

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Cada 100g de producto contiene:

Energía (Kcal / KJ)	689 kcal / 2.873 kJ
Grasas, de las cuales:	77 g
Grasas saturadas	8 g
Hidratos de carbono, de los cuales:	0.4 g
Azúcares	0.2 g
Proteínas	1.9 g
Sal	0.8 g

6. VIDA ÚTIL

6 MESES (en envase cerrado respetando las condiciones de conservación). Una vez abierto consumir antes de 10 días.

7. CODIFICACIÓN

EAN13

DUN14



8. LOTE

Se indica en la etiqueta de producto, corresponde a la fecha de producción. (00/0000)

9. UNIDAD DE VENTA Y ENCAJADO



Envasado en cubos de polipropileno copolímero blanco con apertura inviolable de 2000 ml y con etiqueta de polipropileno rodeando la mitad del envase.

Encajado en caja de cartón ondulado que contiene 4 unidades de venta con un peso total de 8 kg.

10. CONSERVACIÓN / ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y seco

11. MODO DE ELABORACIÓN

Se preparan todos los ingredientes en el premix (huevo, agua, conservante, espesante y sal) y se introducen en el reactor homogeneizador. Se añade el aceite, el limón y el vinagre y se realiza la emulsión del producto. Tras el control de calidad, el producto pasa a las envasadoras y una vez en el envase se realiza el control de masa efectiva.

12. MODO DE EMPLEO

Salsa que sirve tanto para cocinar como para acompañar platos. Ideal para carnes, pescados, arroces, patatas o simplemente para untar en pan.

13. USO PREVISTO

Consumidores sin concretar rango o edad. Excepto aquellos individuos alérgicos al huevo.

14. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

<u>COLOR</u>	<u>SABOR</u>	<u>OLOR</u>
Blanco Amarillo crema	Agradable a Huevo	Típico a mayonesa casera

15. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios (Mesófilos):	Máximo 10.000 ucf/g
Enterobacterias:	Máximo 10 ufc/g
Salmonella:	No detectado en 25 g
Listeria monocitógenas:	No detectado en 25 g
E Coli:	Maximo 100 ucf/g
Staphilococcus aureus:	Maximo 100 ufc/g

16. CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS

PH:	Inferior a 4,2
Acidez:	Menor de 0.2 % exp.en A.Acético
Grasa:	Superior al 80%
Cloruros:	Inferior al 1.5% exp.en CINa
Viscosidad:	Mayor de 70.000 cps (Brookfield)
Humedad:	Menor del 15%

17. DECLARACIÓN DE ALERGENOS Y OGM'S



Contiene huevo

El producto no contiene ni está fabricado a partir de OGM. Conforme al Reglamento nº 1829/2003

18. LEGISLACIÓN APLICABLE

REGLAMENTO (CE) nº 2073/2005 de la comisión europea del 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones

REAL DECRETO 858/1984, de 28 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de Salsas de Mesa.

REGLAMENTO (UE) n ° 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y sus modificaciones.

19. DATOS DE LA ORGANIZACIÓN

Moval Foods SLU

Cif: B98010952

C/ Francisco Tomas y Valiente 13 – 46450 L'alcudia

