



CHOVI, S.L.U.

FICHA TÉCNICA

600056

PRODUCTO

SALSA PATATAS BRAVAS

RV	Fecha	Descripción	Formatos	
9 -	29/02/16	- Actualización	· 180 ml	
10 -	24/01/19	- nuevo formato	· 250 ml	
			· 1000 ml	
			· 2000 ml	

DATOS TÉCNICOS

INGREDIENTES

Aceite de girasol, tomate, aceite de oliva, vinagre, pimentón dulce, ajo, agua, yema de HUEVO en polvo de gallinas camperas, vegetales deshidratados, sal, azúcar, almidón modificado, zumo de limón concentrado, extracto de cayena, acidulante: ácido láctico y conservador: sorbato potásico.

sin GLUTEN

VIDA MEDIA- CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

12 meses, al abrigo de 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

Tratamientos: Mezclado, emulsionado, **acidificación (pcc)**, envasado, almacenamiento y distribución

Físico - Químicos

PH	Máximo	4,20	
ACIDEZ	Mínimo	0,35	% exp.en A.Acético
CLORUROS	Inferior al	2,2	% exp.en ClNa
VISCOSIDAD	Mayor de	5.000	cps (bohlin)
HUMEDAD	Menor del	25,5	%

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

valores medios por

	100 g
VALOR ENERGÉTICO	2625 kJ
	638 kcal
GRASAS	69 g
de las cuales saturadas	11 g
HIDRATOS DE CARBONO	3,5 g
de los cuales azúcares	1,5 g

FIBRA	1,0 g
PROTEÍNAS	0,9 g
SAL	1,8 g

100 g = 103,9 ml

Organolépticos

- **Olor y Sabor:** Ligeramente picante, típico de esta salsa
- **Textura:** cremosa
- **Color:** anaranjado (con puntos oscuros por el extracto de cayena)

Control de calidad

Aprobado: Dpto Calidad
Fecha
24-ene.-19

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

Certificamos que este producto no contiene ingredientes modificados genéticamente

DECLARACION DE ALERGENOS (Reglamento (UE) nº1169/2011 ANEXO II: Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias)		+ / - / *
1	CEREALES con GLUTEN (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) 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 (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis (Wangenh) K.Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alféngigos o pistachos (Pistacia vera) 50, nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) 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 SO2 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

" - " = Ausencia

producto que 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 alergenicidad determinado por la autoridad competente para el producto del que se derivan.

50 DO L247/17 de 13.09.2012

Aprobado: Dpto. Calidad

Fecha: 24-ene.-19