



## FICHA TÉCNICA (es) - TECHNICAL SHEET (en)

600701 AG

| PRODUCTO / PRODUCT                            | MAYONESA PROFESIONAL / PROFESSIONAL MAYONNAISE |
|---|--|
| rv - Fecha / date - Descripción / description | Formatos / Formats - Peso Neto / Net Weight    |
| 0 - 10/01/24 - Ficha inicial                  | · F. 400 - P. Neto / Net C. 400 ml (381,6 g)   |
| 1 - 16/02/24 - Nueva denominación             | · F. 800 - P. Neto / Net C. 820 ml (782,3 g)   |
|   | · F. 10 x 252 u - P. Neto / Net C. 2520 g      |
|   | · F. 10 x 16 u - P. Neto / Net C. 160 g        |

## DATOS TÉCNICOS / TECHNICAL DETAILS

### INGREDIENTES / INGREDIENTS

**Aceite vegetal\* 65%, agua, yema de HUEVO de gallinas camperas 5,3%, vinagre, azúcar, sal, almidón modificado, zumo de limón concentrado, aroma, colorante: betacaroteno y extracto de pimentón, conservador: sorbato potásico, antioxidante: E385 / Vegetable oil\* 65%, water, free-range EGG yolk 5,3%, vinegar, sugar, salt, modified starch, concentrated lemon juice, flavouring, colouring: betacarotene and paprika extract. preservative: potassium sorbate, antioxidant: E385.**

\* Aceite de girasol: **AG** o Soja : **AS** o Nabina: **AN** (ver siglas junto a lote) / \*Sunflower oil: **AG** or soybean oil: **AS** or rapeseed oil: **AN** (see initials next to batch).

sin **GLUTEN** / **GLUTEN Free**

### VIDA ÚTIL / SHELF LIFE - CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO / CONDITIONS OF TRANSPORTATION AND STORAGE - VIDA SECUNDARIA / SECONDARY LIFE

12 meses - en lugar fresco y seco, en envases sin abrir / 12 months - In cool, dry place, in unopened containers

Una vez abierto, conservar refrigerado y consumir antes de 30 días / Once opened, keep refrigerated and consume before 30 days

### ESPECIFICACIONES DE CONTROL / CONTROL SPECIFICATIONS

**Tratamientos:** Mezclado, emulsionado, acidificación (pcc), envasado, almacenamiento y distribución  
**Treatments:** Mixing, emulsified, acidification (pcc), packaging, storage and distribution

#### Físico - Químicos / Physicochemical

|                         |     |                                   |
|-------------------------|-----|-----------------------------------|
| pH / pH                 | max | 4,2                               |
| Acidez / Acidity        | min | 0,2 % exp. en AcH / exp. in AcH   |
| Cloruros / Chlorides    | max | 1,4 % exp. en ClNa / exp. in NaCl |
| Viscosidad / Viscosity  | min | 20000 cps / cps *                 |
| Humedad / Moisture      | max | 31 %                              |
| Grasa total / Total Fat | min | 65 % extr. etéreo / ethereal ext. |

\* Medidos con Spindle c14 / measure with spindle c14 (Bohlin)

#### Microbiológicos / Microbiological

|   |                               |
|---|-------------------------------|
| control de calidad interno / Internal Quality Control |                               |
| <b>AEROBIOS (Mesófilos)</b>                           | <b>Menos de 10.000 ufc/g</b>  |
| <b>AEROBICS (Mesophiles)</b>                          | <b>less than 10.000 cfu/g</b> |
| reglamento / reglament (CE) n° 2073/2005 (cat. 1.3)   |                               |
| <b>LISTERIA monocytogenes</b>                         | <b>Máximo 100 ufc/g</b>       |
| <i>LISTERIA monocytogenes</i>                         |                               |

### Información Nutricional / Nutritional Information

reg. UE n°1169/2011

|  |                 |
|--|-----------------|
|  | 100 g           |
| <b>Valor Energético / Energy</b>             | <b>2542 kJ</b>  |
|  | <b>618 kcal</b> |
| <b>Grasa Total / Fat</b>                     | <b>67 g</b>     |
| de las que saturadas** / of wich saturates** | 8,3 g           |
| <b>Hidratos Carbono/Carbohydrates</b>        | <b>3,3 g</b>    |
| de las cuales azúcares / of wich sugars      | 2,5 g           |

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
|                             | 100 g        |
| <b>Fibra / Fiber</b>        | <b>0,1 g</b> |
| <b>Proteínas / Proteins</b> | <b>0,9 g</b> |
| <b>Sal / Salt</b>           | <b>1,1 g</b> |

100g = 104,8 ml

\*\* AG 8,3 g - AS 10,3 g - AN 4,9 g

### Organolépticos / Organoleptic

**Aspecto y color: emulsión homogénea, consistente y de color amarillo claro y uniforme / Appearance and color: homogeneous emulsion, consistent and of a clear and uniform yellow color.**

**Sabor característico, con un suave toque de limón / Characteristic flavor, with a soft touch of lemon.**

### Resp. Control de calidad / resp. quality Control

**Aprobado / Approved: Vicente Choví**

**Fecha / Date: 16-feb-24**

# FICHA TÉCNICA (es) - TECHNICAL SHEET (en)

600701 AG

## DECLARACION DE ALERGENOS / ALLERGENS LIST

(Reglamento (UE) nº1169/2011 ANEXO II / Reglament (UE) nº1169/2011 ANEX II

sí yes / no / \*

|   |                |
|---|----------------|
| <p><b>1 CEREALES con GLUTEN (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados, salvo:</b> <i>I Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof, except:</i></p> <p>a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa <i>I wheat based glucose syrups including dextrose ( 1 );</i></p> <p>b) maltodextrinas a base de trigo <i>I wheat based maltodextrins ( 1 );</i></p> <p>c) jarabes de glucosa a base de cebada <i>I glucose syrups based on barley;</i></p> <p>d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola <i>I cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;</i></p>   | <b>no</b>      |
| <p><b>2 CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos</b> <i>I CRUSTACEANS and products thereof.</i></p>  | <b>no</b>      |
| <p><b>3 HUEVOS y productos a base de huevo</b> <i>I EGGS and products thereof.</i></p>  | <b>sí/ yes</b> |
| <p><b>4 PESCADO y productos a base de pescado, salvo</b> <i>I FISH and products thereof, except:</i></p> <p>a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o prep. carotenoides <i>I fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid</i></p> <p>b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en cerveza y vino <i>I fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and</i></p>   | <b>no</b>      |
| <p><b>5 CACAHUETES y productos a base de cacahuetes</b> <i>I PEANUTS and products thereof.</i></p>  | <b>no</b>      |
| <p><b>6 SOJA y productos a base de soja salvo</b> <i>I SOYBEANS and products thereof, except:</i></p> <p>a) aceite y grasa de semilla de soja, totalmente refinados <i>I fully refined soybean oil and fat ( 1 );</i></p> <p>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 <i>I natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources;</i></p> <p>c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja <i>I sources;vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean</i></p> <p>d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja <i>I plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources;</i></p>                              | <b>no</b>      |
| <p><b>7 LECHE y sus derivados (incluida la lactosa), salvo</b> <i>I MILK and products thereof (including lactose), except:</i></p> <p>a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola <i>I whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;</i></p> <p>b) lactitol <i>I lactitol;</i></p>   | <b>no</b>      |
| <p><b>8 FRUTOS DE CÁSCARA: almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoiesis (Wangenh) K.Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alfóncigos 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 alcólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola</b> <i>I NUTS, NAMELY: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoiensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;</i></p> | <b>no</b>      |
| <p><b>9 APIO y productos derivados</b> <i>I CELERY and products thereof.</i></p>  | <b>no</b>      |
| <p><b>10 MOSTAZA y productos derivados</b> <i>I MUSTARD and products thereof.</i></p>   | <b>no</b>      |
| <p><b>11 GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo</b> <i>I SESAME SEEDS and products thereof.</i></p>  | <b>no</b>      |
| <p><b>12 DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS en concentraciones superiores á 10 mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucc. del fabricante</b> <i>I SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO2 which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;</i></p>   | <b>no</b>      |
| <p><b>13 ALTRAMUCES y productos a base de altramuces</b> <i>I LUPIN and products thereof.</i></p>   | <b>no</b>      |
| <p><b>14 MOLUSCOS y productos a base de moluscos</b> <i>I MOLLUSCS and products thereof.</i></p>  | <b>no</b>      |

"sí / yes" = Presencia / Containing

"no" = Ausencia / Absence

" \* " = Puede contener trazas, por contaminación cruzada, a partir de otro producto que contenga alérgenos y que se fabrique en las mismas instalaciones / It may contain traces from other products manufactured in the same facilities.

(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. *I And the products thereof, in so far as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the Authority for the relevant product from which they originated.*

50 DO L247/17 de 13.09.2012

**NORMATIVA APLICABLE / APPLICABLE REGULATIONS**

**R.G.S.A.A. 26.00274/V** # El producto cumple las exigencias de la Reglamentación Técnico Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de Salsa de Mesa (R.D. 358/1984) # Reglamentos 1829 / 03 y 1830 / 03 de 22 de sept. de 2003, relativos a alimentos y piensos mod. genéticamente, prod. a partir de éstos, su trazabilidad y su etiquetado # Directiva 2003/89/CEE respecto a la indicación de ingredientes presente en los productos alimenticios # Reglamentos 1169/2011. Etiquetado. # Reglamento 1333/2008 y sus posteriores modificaciones. Reglamento 1129/2011. (Aditivos) # Reglamento 2023/915. Relativo a contaminantes. # Reglamento 10/2011. Relativo a materiales de envasado y Reglamento 1935/2004 materiales en contacto con alimentos # Reglamento 41/2009. Relativo a alérgenos: Gluten # Reglamento 2073/2005 y sus post. modificaciones. Criterios microbiológicos. Y cualquier otra normativa que sea de aplicación.

*R.G.S.A.A. 26.00274 / V # The product complies with the requirements of the Sanitary Technical Regulation for the Preparation, Circulation and Trade of Table Sauce (R.D. 358/1984) # Regulations 1829/03 and 1830/03 of 22 September. of 2003, relating to food and feed mod. genetically, products from these, its traceability and its labeling # Directive 2003/89 / CEE regarding the indication of ingredients present in food products # Regulations 1169/2011. Labeled. # Regulation 1333/2008 and its subsequent amendments. Regulation 1129/2011. (Additives) # Regulation 2023/915. Relative to contaminants # Regulation 10/2011. Relating to packaging materials and Regulation 1935/2004 materials in contact with food # Regulation 41/2009. Related to allergens: Gluten # Regulation 2073/2005 and its post. modifications, Microbiological criteria. And any other regulations that may be applicable.*

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

**Certificamos que este producto no contiene ingredientes modificados genéticamente / We certify that this product does not contain genetically modified organisms in our products**

**Aprobado / Approved: Vicente Choví**

**Fecha / Date: 16-feb-24**