



CHOVI, S.L.U.

FICHA TÉCNICA

162

PRODUCTO		SALSA CÉSAR (seco)	
FORMATOS		850	
Modificaciones/ Revisiones	FECHA	RV	DESCRIPCIÓN
	15/10/2013	3	· Actualización
	04/12/2013	4	· Actualización y fmo. 310 aristas
	15/05/2014	5	· Actualización

DATOS TÉCNICOS

INGREDIENTES

Aceite vegetal*, agua, queso curado tipo italiano en polvo (queso, sal de fundido: E339) , vinagre, azúcar, yema de huevo, sal cebolla deshidratada, ajo, mostaza, perejil, aromas, zumo de limón concentrado, acidulante: ácido láctico, estabilizante: goma xantana, conservador: sorbato potásico, antioxidante: E385

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

Contiene huevos, leche, mostaza y puede contener trazas de pescado.

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 aluten.

ESPECIFICACIONES DE CONTROL

Físico - Químicos

PH	Inferior a	4,2	
ACIDEZ	Superior al	0,7	% exp.en A.Acético
SAL	Inferior al	2,3	% de CINA
VISCOSIDAD	Mayor de	500	cps (Bohlin)*
HUMEDAD	Inferior del	37	%

* 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	503 kcal	151 kcal	8 %
	2073 kcal	622 kcal	
GRASA TOTAL	52,8 g	15,8 g	23 %
de las cuales ac. grasos satur.	9,2 g	2,8 g	14 %
HIDRATOS DE CARBONO	4,5 g	1,4 g	1 %
de las cuales azúcares	4,2 g	1,3 g	1 %

	100 g	30 g	IR*
FIBRA	0,0 g	0,0 g	<1%
PROTEINAS	2,5 g	0,8 g	2 %
SAL	1,9 g	0,6 g	9 %
sodio	0,742 g	0,223 g	9 %

I.R. Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)
PN: 850ml = 840,2g = (28 raciones aprox. de 30g)

Certificaciones



Control de calidad

	Fecha 15-may-14
Firmado: Vicente Chovi	

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) 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>), 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

" - " = **Ausencia**

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 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-may-14