



CHOVI, S.L.U.

# FICHA TÉCNICA

162

|                               |            |                           |                                    |
|-------------------------------|------------|---------------------------|------------------------------------|
| <b>PRODUCTO</b>               |            | <b>SALSA CÉSAR (seco)</b> |                                    |
| <b>FORMATOS</b>               |            | <b>850</b>                |                                    |
| Modificaciones/<br>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

|                               |                           |
|-------------------------------|---------------------------|
|                               | <b>Fecha</b><br>15-may-14 |
| <b>Firmado: Vicente Choví</b> |                           |

**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)

 + / -  
/ \*

|           |   |   |
|-----------|---|---|
| <b>1</b>  | <b>CEREALES con GLUTEN</b> (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados, salvo:<br>a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa (1);<br>b) maltodextrinas a base de trigo (1);<br>c) jarabes de glucosa a base de cebada;<br>d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.  | - |
| <b>2</b>  | <b>CRUSTÁCEOS</b> y productos a base de crustáceos.   | - |
| <b>3</b>  | <b>HUEVOS</b> y productos a base de huevo.  | + |
| <b>4</b>  | <b>PESCADO</b> y productos a base de pescado, salvo:<br>a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados carotenoides;<br>b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.  | * |
| <b>5</b>  | <b>CACAHUETES</b> y productos a base de cacahuets.  | - |
| <b>6</b>  | <b>SOJA</b> y productos a base de soja salvo:<br>a) aceite y grasa de semilla de soja, totalmente refinados (1)<br>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;<br>c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja;<br>d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.  | - |
| <b>7</b>  | <b>LECHE</b> y sus derivados (incluida la lactosa), salvo;<br>a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola;<br>b) lactitol.  | + |
| <b>8</b>  | <b>FRUTOS DE CÁSCARA</b> , 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> ) <sup>50</sup> , 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. | - |
| <b>9</b>  | <b>APIO</b> y productos derivados.  | - |
| <b>10</b> | <b>MOSTAZA</b> y productos derivados.   | + |
| <b>11</b> | <b>GRANOS DE SÉSAMO</b> y productos a base de granos de sésamo.   | - |
| <b>12</b> | <b>DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS</b> en concentraciones superiores a <b>10 mg/Kg o 10 mg/litro</b> expresado como SO <sub>2</sub> total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.   | - |
| <b>13</b> | <b>ALTRAMUCES</b> y productos a base de altramuces.   | - |
| <b>14</b> | <b>MOLUSCOS</b> 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.

<sup>50</sup> DO L247/17 de 13.09.2012

**Firmado: Vicente Choví**
**Fecha: 15-may-14**