

INFORMACION DEL PRODUCTO

Nombre del producto		SALSA BARBACOA 2,15 LT X 2UDS X C.J			
Nº de artículo / EPN		1654			
Peso escurrido		2.5 kg / 2.15 L Euro			
Códigos EAN / TUC		8715700422725			
Peso neto (g / Kg)		Unidad: 2500g	Bandeja: 5000g	Palet: 800kg	
Peso bruto (g / Kg)		Unidad:2630g	Bandeja: 5273g	Palet: 866kg	
Listado de ingredientes		Puré de tomate (35 %), vinagre de alcohol, azúcar, agua, sal, almidón modificado, melaza, aroma de humo, especias, extracto de especias, extracto de hierbas (contiene apio), aroma, espesante (goma xantana).			
CONTIENE (ALÉRGENOS)					
Información nutricional		por 100 gr/ml de producto		por 100 gr/ml de producto preparado	
Energía		520 / 123kJ/kcal		kJ/kcal	
Grasas		0 g		g	
(de las cuales saturadas)		0 g		g	
Carbohidratos		29g		g	
(de los cuales azúcares)		(25g		g	
Proteínas		0.6g		g	
Sal		3.1g		g	
Fibra		g		g	
Descripción del producto / Nombre legal					
Preparación / Dosificación		0			
Microbiología		Rango típico	Unidades de medida		
Recuento total		< 1000ufc/g			
Mohos y levaduras		< 10ufc/g			
Bacillus cereus		< 10 ufc/g			
Estafilococos aureus		< 10ufc/g / por 0.01 g			
Salmonela		#iREF!por 25 g			
Enterobacterias		ufc/g			
Declaración					
Datos analíticos		Rango típico	Unidades de medida		
Residuo seco		%			
Sal		3.35 - 4.00%			
pH		3.30 - 3.65			
Brix		32,5 - 38,1			
Acidez		1.85 - 2.20%			
Información dietética		Halal: Si		Vegetariano:	Si
		Kosher: No		Apto para celíacos (< 20 ppm gluten)	Si
		Contiene Gluten	No	Sin colorantes artificiales	Si
		Sin conservadores artificiales	No	Sin aromas artificiales	No
		Vegano	Si		
OGM		Todos los ingredientes empleados son no-OGM o no-OGM por IP, de acuerdo a los certificados de nuestros proveedores			
Referencia a consumo preferente		BB			
Codificación del envase		Impresión por chorro de tinta en la tapa; línea superior: fecha de validez; línea inferior: fecha de producción.			
Caducidad / condiciones de almacenamiento		456	Caducidad tras la fabricación (días)	Ambiente	Almacenaje antes de apertura
		14	Caducidad tras la apertura (días)	Ambiente	Almacenaje tras la apertura
		Notas: Ambiente indica que el consumo preferente se ha establecido a 20 + 2°C; refrigerado a 1-6 °C; y congelado, de -18 a -30°C. A pesar de proporcionarse un consumo preferente tras la apertura, este es tan solo un dato indicativo, ya que la estabilidad del producto una vez abierto depende del uso específico, las prácticas de dosificación y el medio en que se almacena. No se aceptará responsabilidad alguna por cualquier problema surgido de una contaminación resultado de malas prácticas en el punto de uso			
Dimensiones y materiales de envase / embalaje			Primario	Secundario	Terciario
		Tipo	frasco / tapa	película retráctil	
		Dimensiones (L x A x a)	140x100x238 mm	202x141x240 mm	120x80 cm
		Peso	92.5 g / 16.6 g	14g	27kg
		% reciclable			
Información del palet		Uds por bandeja	2		
		Bandejas por capa	32		
		Capas por palet	5		
País de origen		Fabricado en:	Países Bajos		
País de origen de los ingredientes (solo cuando sea legalmente requerido)					

Este producto está fabricado conforme a la legislación europea

Date completed/Ingangsdatum/Date d'entrée en vigueur/Fecha de aprobación:

19/07/22

ALLERGENS / ALLERGENEN / ALLERGÈNES / ALÉRGENOS

Product name		SALSA BARBACOA 2,15 LT X 2UDS X CJ		
Productnaam				
Nom du produit				
Nombre del producto		1654		
Article no./Artikelnr./Numéro d'article		2.5 kg / 2.15 L Euro		
Net weight/Netto inhoud/Poids net / poids net égoutté		8715700422725		
EAN code / código EAN unidad				
		English/Nederlands/Français/Español		
LeDa code	GS1 code	Legal allergens, Wettelijke allergenen, Obligatoire allergènes, alérgenos obligatorios	Recipe / Recept / Recette / Receta	May contain Kan bevatten Peut contenir Puede contener
			without / zonder / sans / with / met / avec	sin / con
1,1	UW	Wheat, Tarwe, Blé, Trigo	X	
1,2	NR	Rye, Rogge, Seigle, Centeno	X	
1,3	GB	Barley, Gerst, orge, Cebada	X	
1,4	GO	Oats, Haver, Avoine, Avena	X	
1,5	GS	Spelt, Spelt, Epeautre, Espelta	X	
1,6	GK	Kamut, Kamut, Kamut, Kamut	X	
1	AW	(*) <i>Gluten</i>	X	
2,0	AC	Crustaceans and products thereof / Schaaldieren en afgeleide producten / Crustacés et produits à base de crustacés / Crustáceos y derivados	X	
3,0	AE	Eggs and products thereof / Eieren en afgeleide producten / Oeufs et produits à base d'oeufs / Huevos y derivados	X	
4,0	AF	Fish and products thereof / Vis en afgeleide producten / Poissons et produits à base de poissons / Pescado y derivados	X	
5,0	AP	Peanuts and products thereof / Aardnoten en afgeleide producten / Arachides et produits à base d'arachides / Cacahuets y derivados		
6,0	AY	Soybeans and products thereof / Sojabonen en afgeleide producten / Soja et produits à base de soja / Soja y derivados		
7,0	AM	Milk and products thereof (including lactose) / Melk en afgeleide producten / (inclusief lactose) / Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) / Leche y derivados (incluida la lactosa)	X	
8,1	SA	Almonds, Amandelen, Amandes, Almendras	X	
8,2	SH	Hazelnuts, Hazelnoten, Noisettes, Avellanas	X	
8,3	SW	Walnuts, Walnoten, Noix, Nueces	X	
8,4	SC	Cashews, Cashewnoten, Noix de cajou, Anacardos	X	
8,5	SP	Pecan nuts, Pecannoten, Noix de pécan, Pacanas	X	
8,6	SR	Brazil nuts, Paranoten, Noix de Brésil, Nueces del Brasil	X	
8,7	ST	Pistachio nuts, Pistachenoten, Pistaches, Pistachos	X	
8,8	SM	Macadamia/Queensland nuts, Macademianoten, Noix de Macadamia/Queensland, Nueces de Macadamia	X	
8	AN	(*) <i>Nuts, Noten (schaalvruchten), Fruits à coques, Frutos de cáscara</i>	X	
9,0	BC	Celery and products thereof / Selderij en afgeleide producten / Céleri et produits à base de céleri / Apio y derivados		X
10,0	BM	Mustard and products thereof / Mosterd en afgeleide producten / Moutarde et produits à base de moutarde / Mostaza y derivados	X	
11,0	AS	Sesame seeds and products thereof / Sesamzaad en afgeleide producten / Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / Semillas de sésamo y derivados	X	
12,0	AU	Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO ₂ / Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/liter uitgedrukt als SO ₂ / Anhydride de sulfureux et sulfite en concentration d'au moins 10 mg/kg, ou 10 mg/litre exprimées en SO ₂ / Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones de al menos 10mg/kg o 10mg/litro, expresados como SO ₂	X	
13,0	NL	Lupin and products thereof / Lupine en afgeleide producten / Lupin et produits à base de lupin / Lupino (altramuz y derivados)	X	
14,0	UM	Molluscs and products thereof / Weekdieren en afgeleide producten / Mollusques et produits à base de mollusques / Moluscos y derivados	X	

(*) Only to be used in case of crosscontamination / (*) Dit alleen invullen als sprake kan zijn van kruisbesmetting
(*) Uniquement destiné à la contamination croisée / (*) Usar sólo en caso de contaminación cruzada