

DENOMINACIÓN DE VENTA

SALSA BARBACOA

Salsa de mesa, esterilizada - Real Decreto 858/1984 y sus modificaciones.

USO PREVISTO Y DESTINACIÓN DEL PRODUCTO

Preparaciones culinarias (en crudo o tratamiento térmico).

Industria Alimentación, HORECA, Distribución. Población en general, evitar el consumo en personas alérgicas (ver apartado ALÉRGENOS).

FORMATO, DESCRIPCIÓN Y LOTE

Formato: Latas Tipo A-10

Contenido Neto: 2,8 kg

Lote: Número correlativo de producción.

INGREDIENTES

Concentrado de tomate reconstituido, jarabe de glucosa y fructosa, agua, vinagre de alcohol, almidón modificado, sal, aromas, colorante E150d, estabilizador E415, especia, acidulante E330, MOSTAZA.

ALÉRGENOS (CONTIENE / TRAZAS / NO CONTIENE)

Gluten:	No contiene
Cacahuètes:	No contiene
Apio:	No contiene
Leche:	No contiene
Frutos de cáscara:	No contiene

Altramucos:	No contiene
Crustáceos:	No contiene
Soja:	No contiene
Sésamo:	No contiene
Sulfitos:	No contiene

Mostaza:	CONTIENE
Moluscos:	No contiene
Huevo:	No contiene
Pescado:	No contiene

OMG / INGREDIENTES IRRADIADOS

El producto no contiene ningún ingrediente procedente de Organismos Modificados Genéricamente (OMG) ni ingredientes irradiados.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor energético: 267 kJ 63 Kcal

Grasas <0,5 g

De las cuales:

Saturadas <0,1 g

Hidratos de Carbono 15 g

De los cuales:

Azúcares 8,9 g

Proteínas 0,7 g

Sal 1,5 g

SALSA BARBACOA

CONTAMINANTES

Estaño < 200 mg/kg
Melamina <2,5 mg/kg

Cumple con el Reglamento 1881/06 y modificaciones.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microorganismos aerobios mesófilos: <100ufc/g
Mohos y levaduras: <100ufc/g
Enterobacterias: <10ufc/g
Salmonella: ausencia en 25g
Listeria monocytogenes: ausencia en 25g

CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS

Sabor: Típico

PH: 3,5 +/- 0,3

Textura Típico

Brix: NA

Olor: Típico

VIDA COMERCIAL Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Vida comercial 2,5 años a partir de la fecha de fabricación.
Mantener en un lugar fresco y seco.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN UNA VEZ ABIERTO

Una vez abierto mantener en refrigeración un máximo de 8 días.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Transportar a temperatura ambiente, evitar sustancias contaminantes.