

FICHA DE ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

SALSA TACOS

FICHA TÉCNICA

Descripción Producto:

Salsa de tomate rojo, pimiento verde, cilantro, cebolla, ajo y especias. Ligeramente picante. Es un clasico en salsa para servir con tacos, nachos fritos, y acompañar con quesadillas, y todo tipo de antojitos.

Formulación

| INGREDIENTE | % | Gramos |
|--|---|--------|
| tomate | | |
| agua | | |
| pure de tomate | | |
| almidón modificado de maiz | | |
| chile jalapeño | | |
| acido citrico (E330) | | |
| sal | | |
| cebolla | | |
| vacido: vinagre | | |
| vinagre | | |
| conservante: sorbato de potasio (E202) | | |
| ajo | | |
| azucar | | |
| | | |

4 - Propiedades Organolépticas y Funcionales

| CRITERIO | OBJETIVO | TOLERANCIA | TAMAÑO MUESTRA |
|-----------------|----------|------------|-------------------|
| Aspecto general | salsa | | |
| Peso | 2 kg | | |
| Color | rojo | | |

5 - Estándares Microbiológicos

(complete aquellos analizados)

| ORGANISMO | MÁXIMO | TAMAÑO MUESTRA | FRECUENCIA |
|--------------------------------------|-----------------|-------------------|------------|
| Recuentos aerobios mesofilos totales | < 100000 cfu/g | | |
| Bacillus cereus | < 100 cfu/g | | |
| Campylobacter jejuni | | | |
| Clostridium spp. | | | |
| Coliformes | | | |
| Coliformes fecales | | | |
| Enterobacteriaceas | <100 cfu/g | | |
| Escherichia coli | < 10 cfu/g | | |
| Listeria monocytogenes | | | |
| Salmonella spp. | ausente en 25 g | | |
| Staphylococcus aureus | | | |
| Levaduras y Mohos | | | |

6 - Información Fisico- Quínica y Nutricional

(Cite los datos que disponga por cada 100g de producto)

| ELEMENTO | NIVEL |
|------------------------------|------------------|
| Energía | 137 Kj / 33 kcal |
| Proteínas | 1,2 g |
| Carbohidratos | 6,2 g |
| De los cuales : Azúcar total | 3,2 g |
| Grasa Total | 0,1 g |
| - Saturada | 0,3 g |
| Fibra Dietética | 1,3 g |
| Cloruro sódico | 0,69 g |



7 - Información sobre alérgenos e intolerancias



(Contestar todas las declaraciones)



| ¿ESTE PRODUCTO CONTIENE ? | SI/NO |
|---|-------|
| Cereales/Derivados de cereales (espec. tipo) | NO |
| Gluten | NO |
| Frutos con cáscara(nueces, almendras, avellanas,) / Productos que contengan frutos con cáscara | NO |
| Cacahuetes y productos a base de cacahuetes | NO |
| Soja / Productos que contienen soja | NO |
| Crustáceos / Productos que contengan crustáceos | NO |
| Moluscos /Productos que contengan moluscos | NO |
| Leche / Derivados | NO |
| Huevo /Ovoproductos | NO |
| Pescado / Productos que contengan pescado | NO |
| Apio / Productos que contengan apio | NO |
| Mostaza / Productos que contengan mostaza | NO |
| Granos de sésamo / Productos a base de granos de sésamo | NO |
| Altramuces | NO |
| Sulfitos (SO ₂) | NO |

| ESTE PRODUCTO, ¿HA SIDO? | SI/NO |
|---|-------|
| Modoficado Genéticamente | NO |
| Producido con ingredientes mod.geneticam. | NO |
| Irradiado | NO |

| ES ADECUADO PARA : | SI/NO |
|---------------------------------------|-------|
| Vegetarianos | SI |
| Ovo-Lacto-Vegetarianos | SI |
| Vegetarianos estrictos (vegetalianos) | SI |
| Celíacos | SI |
| Kosher | - |
| Halal | - |

Especificación de Embalaje

* Embalaje Primario:

bote de plástico (medidas 125mmx95mmx240mm). Peso bruto : 2,15 kg . Peso neto: 2 kg

* Embalaje Secundario:

caja de 6 botes x 2 kg. Total 12 kg

- ${}^{\star}\textit{Paletizaci\'on} \text{ (Dimensiones base, tipo depallet, altura, cantidad de embalajes et alles del etiquetado)}$
- * CODIGO EAN 13
- * CODIGO EAN 14

Vida y caducidad del producto

- * Vida total desde la fecha de producción (en días):
- 24 meses
- * Caducidad secundaria:

una vez abierto y siempre conservandolo correctamente en refrigerado, 7 dias (recomendación orientativa de fabrica)

- * Condiciones de entrega (temperatura): ambiente
- * Condiciones de Almacenamiento:

conservar en lugar fresco y seco, alejado de la luz directa. Temperatura ambiente

* Condiciones de utilización

Se puede usar perfectamente como guarnicion dip de nachos o combinada con burritos, pero ademas puede comoponer base de otras salsas o de aliños para ensaladas