

## Sistema de Autocontrol

**SALSAS  
MOJA**

**RAPPCC02  
FICHAS TÉCNICAS**



<b>DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO</b>	<b>SALSA MOJO PICÓN GOURMET MOJA</b>																
<b>CATEGORÍA DEL PRODUCTO</b>	Producto Terminado																
<b>DENOMINACIÓN LEGAL</b>	<b>Comidas preparadas: Salsas, aliños y aderezos</b>																
<b>MARCAS COMERCIALES</b> (de producción, elaboración, fabricación o envasado)	Salsas Moja																
<b>INGREDIENTES (en orden decreciente)</b> (cualitativa)+ aditivos (si aplica)	Aceite de girasol, tomate frito (tomate, aceite de girasol, azúcar, almidón modificado de patata, sal, cebolla y ajo), ajo, sal, vinagre de vino, pimiento verde, perejil, Zumo de limón: zumo de limón y antioxidante (metabi <b>SULFITO</b> potásico), especias (pimentón dulce, pimentón picante, pimienta negra, cilantro, comino, nuez moscada).																
<b>ALÉRGENOS</b>	<b>SULFITOS.</b>																
<b>FORMATOS DE ENVASADO Y PRESENTACIÓN</b>	Envasado: En botes de cristal de 190 g en cubos de 1850 g plástico para uso alimentario, ambos envasados al vacío.  Los botes de cristal van en cajas de 6 y los cubos en formato individual.																
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">VALORES POR 100 g</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético (kJ / kcal)</td> <td style="text-align: right;">1493 KJ / 357 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td style="text-align: right;">35,9 g</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">de las cuales ácidos grasos saturados</td> <td style="text-align: right;">3,8 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td style="text-align: right;">6,9 g</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">de los cuales azúcares</td> <td style="text-align: right;">3 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td style="text-align: right;">1,7 g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td style="text-align: right;">2,7 g</td> </tr> </tbody> </table>	VALORES POR 100 g		Valor energético (kJ / kcal)	1493 KJ / 357 Kcal	Grasas	35,9 g	de las cuales ácidos grasos saturados	3,8 g	Hidratos de carbono	6,9 g	de los cuales azúcares	3 g	Proteínas	1,7 g	Sal	2,7 g
VALORES POR 100 g																	
Valor energético (kJ / kcal)	1493 KJ / 357 Kcal																
Grasas	35,9 g																
de las cuales ácidos grasos saturados	3,8 g																
Hidratos de carbono	6,9 g																
de los cuales azúcares	3 g																
Proteínas	1,7 g																
Sal	2,7 g																
<b>LOTEADO</b>	Fecha de elaboración: DDMMAA																
<b>CONSUMO PREFERENTE</b>	Un año desde elaboración.																
<b>PROCESADO</b>	Lavado, corte, picado, batido y mezcla de ingredientes. Cocción. Envasado en caliente. Etiquetado. Almacenamiento.																
<b>CONDICIONES ALMACENAMIENTO</b> Reglamento (CE) Nº 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios	Mantener en lugar fresco y seco, protegido de la luz solar. Una vez abierto, mantener en refrigeración (2-8°C) y consumir en 15 días.																
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b> Reglamento (CE) Nº 852/2004	El producto no tiene requerimientos de temperatura. Transportar alejado de temperaturas extremas, preferentemente, en vehículos isotermos																

## Sistema de Autocontrol

**SALSAS  
MOJA**

**RAPPCC02  
FICHAS TÉCNICAS**



<b>DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO</b>	<b>SALSA MOJO PICÓN GOURMET MOJA</b>
<b>DESTINO FINAL DEL PRODUCTO</b>	Consumo por parte de los sectores de la población que no presentan alergias a los productos señalizados en el cuadro de alérgenos.
<b>CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA</b>	Aw = 0,867 // pH = 3,7. Producto no susceptible de favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i>
<b>CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS</b>  Reglamento (CE) N° 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.  Como referencia, Real Decreto 2419/1978	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Listeria monocytogenes</i>: <b>100 ufc/gr</b> (durante vida útil del producto)</li> <li>• Valores de referencia (RD 3484/2000):             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Recuento total de aerobios día de fabricación n=5, c=2, m=10<sup>5</sup>, M= 10<sup>6</sup>, día de caducidad n=5, c=2, m=10<sup>6</sup>, M= 10<sup>7</sup></li> <li>• <i>Escherichia coli</i>: n=5, c=2, m=10, M=10<sup>2</sup></li> <li>• <i>Salmonella</i> n=5, c=0, Ausencia/25 g.</li> </ul> </li> </ul>
<b>CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTOS TERMINADOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Color anaranjado.</li> <li>• Textura, aspecto, olor, y sabor característicos.</li> </ul>