

Sistema de Autocontrol

**SALSAS
MOJA**

**RAPPCC02
FICHAS TÉCNICAS**



DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	SALSA ESTILO WHISKY GOURMET																
CATEGORÍA DEL PRODUCTO	Producto Terminado																
DENOMINACIÓN LEGAL	Comidas preparadas: Salsas, aliños y aderezos																
MARCAS COMERCIALES (de producción, elaboración, fabricación o envasado)	Salsas Moja																
INGREDIENTES (en orden decreciente) (cualitativa)+ aditivos (si aplica)	Agua, vino (SULFITOS), aceite de girasol, zumo de limón: zumo de limón y antioxidante (metabi SULFITO potásico), ajo, caldo de carne (sal, almidón de maíz, potenciador del sabor (glutamato monosódico), azúcar, grasa vegetal parcialmente hidrogenada de palma, hidrolizado de proteína de SOJA , extracto de levadura, cebolla, aroma artificial y natural, colorantes (E-150d y E-160c), aceite de oliva virgen extra, especias (cúrcuma), antioxidante (extracto de romero)), aceite de cocina suave (aceite de girasol refinado y aceite de oliva virgen), puré de patatas deshidratado (patata, emulgente (E-471), antioxidante (E-450i y E-330), regulador de acidez (E-330), conservador (E.223) y cúrcuma), pimienta molida.																
ALÉRGENOS	SULFITOS, SOJA. Puede contener trazas de GLÚTEN, HUEVO, CACAHUETES, SOJA, LECHE, LACTOSA, APIO, PESCADOS, CRUSTÁCEOS y MOLUSCOS.																
FORMATOS DE ENVASADO Y PRESENTACIÓN	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.																
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	<table border="1"> <thead> <tr> <th>VALORES POR 100 g</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético (kJ / kcal)</td> <td>1063 KJ/ 254 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>22,9 g</td> </tr> <tr> <td>de las cuales ácidos grasos saturados</td> <td>3,1 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>10,5 g</td> </tr> <tr> <td>de los cuales azúcares</td> <td>2,4 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>1,8 g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>3,4 g</td> </tr> </tbody> </table>	VALORES POR 100 g		Valor energético (kJ / kcal)	1063 KJ/ 254 Kcal	Grasas	22,9 g	de las cuales ácidos grasos saturados	3,1 g	Hidratos de carbono	10,5 g	de los cuales azúcares	2,4 g	Proteínas	1,8 g	Sal	3,4 g
VALORES POR 100 g																	
Valor energético (kJ / kcal)	1063 KJ/ 254 Kcal																
Grasas	22,9 g																
de las cuales ácidos grasos saturados	3,1 g																
Hidratos de carbono	10,5 g																
de los cuales azúcares	2,4 g																
Proteínas	1,8 g																
Sal	3,4 g																
LOTEADO	Fecha de elaboración: DDMMAA																
CONSUMO PREFERENTE	Un año desde elaboración.																

Sistema de Autocontrol

**SALSAS
MOJA**

**RAPPCC02
FICHAS TÉCNICAS**



DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	SALSA ESTILO WHISKY GOURMET
PROCESADO	Lavado, corte, picado, batido y mezcla de ingredientes. Cocción. Envasado en caliente. Etiquetado. Almacenamiento.
CONDICIONES ALMACENAMIENTO Reglamento (CE) N° 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.
CONDICIONES DE TRANSPORTE Reglamento (CE) N° 852/2004	El producto no tiene requerimientos de temperatura. Transportar alejado de temperaturas extremas, preferentemente, en vehículos isotermos
DESTINO FINAL DEL PRODUCTO	Consumo por parte de los sectores de la población que no presentan alergias a los productos señalizados en el cuadro de alérgenos.
CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA	Aw = 0,876 // pH = 3,5. Producto no susceptible de favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytogenes</i>
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS 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"> • <i>Listeria monocytogenes</i>: 100 ufc/gr (durante vida útil del producto) • Valores de referencia (RD 3484/2000): <ul style="list-style-type: none"> • Recuento total de aerobios día de fabricación n=5, c=2, m=10⁵, M= 10⁶, día de caducidad n=5, c=2, m=10⁶, M= 10⁷ • <i>Escherichia coli</i>: n=5, c=2, m=10, M=10² • <i>Salmonella</i> n=5, c=0, Ausencia/25 g.
CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTOS TERMINADOS	<ul style="list-style-type: none"> • Textura, aspecto, olor, y sabor característicos.