

SOSA INGREDIENTS S.L.	Ficha Técnica	Revisión:3 Fecha: 09/08/2017 
------------------------------	----------------------	--

Denominación:	MOJO PICÓN ROJO CULINARY JOURNEY
Código artículo:	19010219 (200g) 19020220 (1,1kg)
Código EAN:	8414933520191 8414933520207
RGSEAA:	26.016601/B

1. DESCRIPCIÓN:

Salsa típica de las Islas Canarias.

2. APLICACIONES:

Para acompañar todo tipo de carnes y patatas.

Dosificación recomendada: al gusto

Agitar antes de usar.

3. COMPOSICIÓN:

Agua, aceite de oliva, vinagre (**sulfitos**), especias, sal, almidón de patata, emulsionante: sucroésteres de ácidos grasos (E473), conservadore: sorbato de potasio (E202).

4. PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS:

Sabor y aroma: el característico.

Apariencia: pasta roja.

5. PARÁMETROS NUTRICIONALES (100g):

ENERGÍA	262 KCal 1086 KJ
MATERIA GRASA de los cuales ácidos grasos saturados	23,57g 4,22g
HIDRATOS DE CARBONO de los cuales azúcares	9,18g 4g
PROTEÍNA	9,7g
SAL	3,23g

6. PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS:

Total microorganismos aerobicos at 30°C	<100 ufc/g
Coliformes	Ausencia /g
<i>Staphylococcus coagulasa+</i>	Ausencia /g
<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia / 25 g
Hongos y levaduras	< 10 ufc/g

7. ENVASADO:

Bote de 200g. Embalaje de 12 botes.

Bote negro de 1,1kg. Embalaje de 6 botes.

8. CONSERVACION:

Conservar en un lugar fresco y seco dentro de su envase original cerrado. Una vez abierto mantener entre 2-6°C.

La información que se facilita en el presente documento se ajusta a nuestro conocimiento y saber.

Toda la información facilitada en el presente documento se considerará válida hasta la emisión de una nueva revisión.

Es responsabilidad del cliente asegurar que el uso de los productos y sus niveles de dosificación sean permitidos de acuerdo con las leyes y reglamentaciones relevantes a la aplicación donde se pretende usar el producto.

En ningún caso seremos responsables de ninguna queja, pérdida o daños a terceros. Del mismo modo, no nos hacemos responsables de ningún daño, indirecto, incidental, especial o consecuencial sea de de la forma que sea, incluso si se nos ha advertido de la posibilidad de tales daños.

9. CONSUMO PREFERENTE:

Usar preferentemente antes de 24 meses a partir de la fecha de producción, siempre y cuando se mantenga dentro de su envase cerrado y en las condiciones de conservación antes citadas.

10. LISTA DE ALÉRGENOS:

TIPO	INGREDIENTE		SALA (TRAZAS)	
	SÍ	NO	SI	NO
Cereales con gluten y productos derivados (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas)	☐	☒	☒	☐
Crustáceos y productos a base de crustáceos	☐	☒	☒	☐
Pescado y productos a base de pescado	☐	☒	☒	☐
Huevos y productos a base de huevo	☐	☒	☒	☐
Cacahuets y productos a base de cacahuets	☐	☒	☒	☐
Soja y productos a base de soja	☐	☒	☒	☐
Leche y sus derivados	☐	☒	☒	☐
Frutos con cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia.	☐	☒	☒	☐
Apio y productos derivados	☐	☒	☒	☐
Mostaza y productos derivados	☐	☒	☒	☐
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo	☐	☒	☒	☐
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂ .	☒	☐	☐	☒
Altramuces y productos a base de altramuces.	☐	☒	☐	☒
Moluscos y productos a base de moluscos.	☐	☒	☒	☐

11. DECLARACIÓN DE “TRANS FAT FREE”:

Sosa ingredients, declara que el producto en relación con este documento se ha elaborado sin utilizar grasas hidrogenadas.

12. DECLARACIÓN EU GMO:

Después de una minuciosa revisión de todos los ingredientes utilizados en este producto y teniendo en cuenta su potencial fuente de la modificación genética, los resultados se resumen en el siguiente cuadro:

INGREDIENTE	Presencia		Origen-MG (sí/no)
	YES	NO	
Chicoria	☐	☒	No aplicable
Algodón	☐	☒	No aplicable
Maíz	☐	☒	No aplicable
Patata	☐	☒	No aplicable
Colza	☐	☒	No aplicable
Soja	☐	☒	No aplicable
Remolacha azucarera	☐	☒	No aplicable
Tomate	☐	☒	No aplicable
Trigo	☐	☒	No aplicable

13. INFORMACIÓN SOBRE LEGISLACIÓN LOCAL APLICABLE:

Será obligación del usuario comprobar que los ingredientes y/o dosis recomendadas en la presente ficha técnica se adecuen a la legislación local aplicable en el país o zona de uso.

La información que se facilita en el presente documento se ajusta a nuestro conocimiento y saber.

Toda la información facilitada en el presente documento se considerará válida hasta la emisión de una nueva revisión.

Es responsabilidad del cliente asegurar que el uso de los productos y sus niveles de dosificación sean permitidos de acuerdo con las leyes y reglamentaciones relevantes a la aplicación donde se pretende usar el producto.

En ningún caso seremos responsables de ninguna queja, pérdida o daños a terceros. Del mismo modo, no nos hacemos responsables de ningún daño, indirecto, incidental, especial o consecuencial sea de de la forma que sea, incluso si se nos ha advertido de la posibilidad de tales daños.