



FICHA TÉCNICA

TECHNICAL DATA SHEET

SALSA BARBACOA

BARBECUE SAUCE

CÓDIGO/CODE: 500007
EDICIÓN/EDITION: 06/06/2023
FECHA/DATE: 1 de 6
PÁGINA/PAGE

1. DATOS DEL PRODUCTO/PRODUCT DATES

- **Nombre comercial/Comercial name:** Salsa Barbacoa/ Barbecue Sauce.
- **Tipo de producto/Product type:** Salsa Barbacoa envasada en cubos de 4,7kg y en botellas de 900g./ Barbecue Sauce packed in 4.7kg cubes and 900g bottles.

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/PRODUCT DESCRIPTION

Producto elaborado mediante emulsión en frío de aceite vegetal, agua y huevo al que se le han adicionado nata, yogur, especias, sal, acidulantes y otros aditivos hasta obtener un producto espeso y homogéneo, de viscosidad media. El producto se somete a un proceso de mezclado, homogeneizado y posterior envasado a temperatura ambiente.

Product made by cold emulsion of vegetable oil, water and egg to which cream, yoghurt, spices, salt, acidulants and other additives have been added until a thick, homogeneous product of medium viscosity is obtained. The product undergoes a process of mixing, homogenisation and subsequent packaging at room temperature.

3. CARACTERÍSTICAS/CHARACTERISTICS

3.1. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS/ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

Organoléptica / Organoleptical

Propiedad / Property	Valor / Value
Aspecto / Aspect	Característica / Characteristic
Color / Colour	Blanco / White
Sabor / Flavour	Característica / Characteristic
Olor / Odor	Característica / Characteristic
Textura / Texture	Viscosa / Viscous

3.2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS/ PHYSICAL-CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Físico-químicas / Physiochemical

Propiedad / Property	Límite / Limit	Valor / Value
Extracto etéreo (%) Ethereal extract (%)	2	0,5
pH	< 4	3,4 – 4
Acidez % (ác. acético) Acidity % (acetic acid)	>0,4	0,4 – 0,8



FICHA TÉCNICA
TECHNICAL DATA SHEET

SALSA BARBACOA
BARBECUE SAUCE

CÓDIGO/CODE: 500007
EDICIÓN/EDITION: 06/06/2023
FECHA/DATE: 2 de 6
PÁGINA/PAGE

Microbiológica / Microbiological

Parámetro / Parameter	Límite máximo / Maximum limit
Mesófilos aerobios totales / Total plate count	1*10 ⁴ ufc/g
Enterobacterias totales / Enterobacteriaceae	1*10 ufc/g
Mohos / Mold	5*10 ufc/g
Levaduras / Yeast	5*10 ufc/g
Salmonella	No detectada ufc/25g / Not detected ufc/25g
Listeria	1*10 ² ufc/g
Lactobacilos / Lactobacillus	1*10 ² ufc/g

3.3. LEGISLACIÓN APLICABLE/APPLICABLE LEGISLATION

Este producto está fabricado conforme a la legislación vigente española y europea, incluyendo el cumplimiento de la legislación de los límites máximos de contaminantes y criterios microbiológicos.

Incluyendo los siguientes reglamentos: RD 858/1984, de 28 de marzo, Reglamento (UE) nº1129/2011 de la Comisión de 11 de noviembre de 2011, Real Decreto 2242/1984, de 26 de septiembre, Reglamento (UE) nº1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011.

This product is manufactured in accordance with current Spanish and European legislation, including compliance with the legislation on maximum limits for contaminants and microbiological criteria.


Including the following regulations: RD 858/1984, of March 28, Regulation (EU) No. 1129/2011 of the Commission of November 11, 2011, Royal Decree 2242/1984, of September 26, Regulation (EU) No. 1169 /2011 of the European Parliament and of the Council of October 25, 2011.

3.4. Valores nutricionales (por 100g) (Reglamento (CE) No 1924/2006 y Directiva 2008/100/CE y modificaciones y Reglamento 1169/2011 y modificaciones)/ Nutritional values (per 100g) (Regulation (CE) No 1924/2006 and Directive 2008/100/CE and amendments and Regulation 1169/2011 and amendments)

Tabla Nutricional / Nutritional Table

Valores por 100g/Values per 100g

Valor energético / Energy:	654,38 kJ / 156,4 kcal
Grasas / Fat:	0,2 g
De las cuales saturadas / Of which saturates:	<0,1g
Hidratos de carbono / Carbohydrates:	37,45 g
De los cuales azúcares / Of which sugars:	33,46g
Proteínas / Protein:	1,2 g
Sal / Salt:	2 g

	FICHA TÉCNICA TECHNICAL DATA SHEET	CÓDIGO/CODE: 500007 EDICIÓN/EDITION: 06/06/2023
	SALSA BARBACOA BARBECUE SAUCE	FECHA/DATE: PÁGINA/PAGE: 3 de 6

4. COMPOSICIÓN/COMPOSITION

Agua, jarabe de glucosa-fructosa, tomate, azúcar, dextrosa, vinagre, sal, almidón, azúcar caramelizado, acidificante (E-330), aroma de humo, espesante (E-415), conservadores (E-202 y E-211), especias (contiene **apio**), aromas, y extracto de especias. Puede contener trazas de huevo y mostaza.

Puede contener trazas de **huevo y mostaza**.

*Water, glucose-fructose syrup, tomato, sugar, dextrose, vinegar, salt, starch, caramelised sugar, acidifier (E-330), smoke flavouring, thickener (E-415), preservatives (E-202 and E-211), spices (contains **celery**), flavourings, and spice extract. May contain traces of egg and mustard.*

*May contain traces of **egg and mustard**.*

5. PRESENTACIÓN/PACKAGING

Envasado en/Packed in:

- Cubos 4,7 kg / 4,7 buckets
 - Embalaje primario/Primary packaging: Polipropileno apto para uso alimentario /Polypropylene suitable for food.
- Botellas 900mL/ 900mL bottles
 - Embalaje primario/Primary packaging: Polipropileno apto uso para uso alimentario/ Polypropylene suitable for food.

6. ALMACENAMIENTO/STORAGE

Conservar en lugar fresco, seco y ventilado/Store in a cool, dry and ventilated place


Proteger de la luz directa/Protect it from direct light

Una vez abierto, mantener en refrigeración un máximo de 30 días/Once opened, keep it refrigerated for a maximum of 30 days.

7. TRANSPORTE/TRANSPORT

El transporte se realizará en condiciones tales que se garanticen el nivel higiénico y un estado físico correcto del producto. Los camiones serán de caja cerrada y las cajas de los vehículos deberán estar en todo momento en perfecto estado de conservación, higiene y limpieza, por lo que si es preciso deben lavarse, desinfectarse y en su caso, desinsectarse o desodorizarse antes de proceder a su carga. La temperatura de transporte debe ser a temperatura ambiente.

The transport will be carried out in such conditions that the hygienic level and a correct physical state of the product are guaranteed. The trucks will be closed box and the vehicle boxes must be in perfect condition, hygiene and cleanliness at all time, so if necessary, they must be washed, disinfected and, where appropriate, deodorized before proceeding to their load. The transport temperature should be at room temperature.

	FICHA TÉCNICA TECHNICAL DATA SHEET	CÓDIGO/CODE: 500007 EDICIÓN/EDITION: 06/06/2023
	SALSA BARBACOA BARBECUE SAUCE	FECHA/DATE: 4 de 6 PÁGINA/PAGE

8. INSTRUCCIONES DE ETIQUETADO/LABELLING DIRECTIONS

Según Real Decreto 1334/1999, de 31 de Julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y posteriores modificaciones y Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) N° 1924/2006 y (CE) N° 1925/2006, y sus posteriores modificaciones.

According to Royal Decree 1334/1999, of July 31, which approves the general regulation of labeling, presentation and advertising of food products and subsequent modifications and Regulation (EU) No. 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 on the food information provided to the consumer and which modifies Regulations (EC) No. 1924/2006 and (EC) No. 1925/2006, and their subsequent amendments.

9. PAÍS DE ORIGEN/COUNTRY OF ORIGIN

España/Spain

10. USO Y APLICACIONES/USE AND APPLICATIONS

El producto es apto para consumo directo. Como acompañante de ensaladas, carnes y pescados.
The product is suitable for direct consumption. As an accompaniment to dishes of salads, meats and fishes.

Uso No Previsto: Indicado para todos los grupos de población excepto para aquellos alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Not Intended Use: *This product is indicated for all population groups except for those allergic to any of its ingredients.*

11. VIDA ÚTIL/SHELF LIFE

Manteniendo las condiciones de almacenamiento descritas en el apartado 6., se asegura una vida útil de 12 meses.
Keep the storage conditions described in section 6., a shelf life of 12 months is ensured.

12. ALÉRGENOS/ALLERGENS

Sustancias o productos causantes de alergias o intolerancias
Substances or products causing allergies or intolerances

Sí / Yes

No



FICHA TÉCNICA
TECHNICAL DATA SHEET

SALSA BARBACOA
BARBECUE SAUCE

CÓDIGO/CODE: 500007
EDICIÓN/EDITION: 06/06/2023
FECHA/DATE: 5 de 6
PÁGINA/PAGE

Cereales que contengan gluten <i>Cereals containing gluten and products thereof¹</i>		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos <i>Crustaceans and products thereof</i>		X
Huevos y productos a base de huevo <i>Eggs and products thereof</i>		X
Pescado y productos a base de pescado <i>Fish and products thereof</i>		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets <i>Peanuts and products thereof</i>		X
Soja y productos a base de soja <i>Soybeans and product thereof except</i>		X
Leche y sus derivados <i>Milk and products thereof</i>		X
Frutos de cascara <i>Nuts and products thereof²</i>		X
Apio y productos derivados <i>Celery and products thereof</i>	X	
Mostaza y productos derivados <i>Mustard and products thereof</i>		X
Sésamo y productos derivados <i>Sesame seeds and products thereof</i>		X
Dióxido de azufre y sulfito <i>Sulphur dioxide and sulphites³</i>		X
Altramuces y productos derivados <i>Lupin and products thereof</i>		X
Moluscos y productos derivados <i>Molluscs and products thereof</i>		X

(1) Trigo, centeno, cebada, avena, kamut o sus cepas híbridadas (*Wheat, rye, barley, oats, kamut or their hybridised strains*)

(2) Almendras, avellanas, nueces, anacardos, nueces pecanas, nueces de Brasil, pistachos, macadamia o nueces de Queensland y sus productos (*Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts and products thereof*)

(3) Concentraciones superiores a 10 mg/kg ó 10 mg/l en términos de SO₂ total (Concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l in terms of the total SO₂)

Ingredientes alérgenos mencionados en el Anexo III bis de la Directiva 2007/68/CE y Reglamento (UE) No 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006 del Parlamento Europeo no siendo necesario el etiquetado de los mismos.

Allergenic ingredients mentioned in Annex III bis of Directive 2007/68/EC and Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of October 25, 2011 on the Food information provided to the consumer and by which they are modified Regulations (EC) No. 1924/2006 and (EC) No. 1925/2006 of the European Parliament, their labeling not being necessary.



FICHA TÉCNICA
TECHNICAL DATA SHEET

SALSA BARBACOA
BARBECUE SAUCE

CÓDIGO/CODE: 500007
EDICIÓN/EDITION: 06/06/2023
FECHA/DATE: 6 de 6
PÁGINA/PAGE

13. GMO

Este producto puede contener aceite de soja modificado genéticamente. En tal caso estará indicado en la etiqueta del envase junto al lote con las siglas (SOGM). Esta información está basada en la documentación suministrada por nuestros proveedores y en el conocimiento de nuestros procesos productivos.

This product may contain genetically modified soybean oil. In this case, it will be indicated on the container label next to the batch with the initials (SOGM). This information is based on the documentation provided by our suppliers and on knowledge of our production processes.

14. RADIACIONES IONIZANTES/IONIZATION RADIATION

Este producto no ha sido ionizado y no contiene ningún ingrediente que haya sido tratado con ionización.
This product has not been ionized and does not contain any ingredient that has been treated with ionization.

15. PUNTO DE GESTIÓN AMBIENTAL/ENVIRONMENTAL MANAGEMENT POINT

Gestionar el envase a través de gestores autorizados para contribuir a la protección del medio ambiente y gestionar el producto como RSU.

Manage the container through authorized managers to contribute to the protection of the environment and manage the product as MSW.

Realizado / Performed:	Aprobado / Approved:	Fecha, firma y sello/Date, Signature and Stamp: Aceptado / Accepted: Cliente / Customer: Cargo / Work position:
-------------------------------	-----------------------------	--