

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: MOSTAZA CERO PRIMA sin azúcares añadidos CÓDIGO: FT-CC-24

DENOMINACIÓN LEGAL:

Mostaza con edulcorante

LISTA DE INGREDIENTES:

Agua, vinagre de alcohol, grano de MOSTAZA, sal, cúrcuma y edulcorante (sucralosa). Contiene azúcares naturalmente presentes en el grano de mostaza.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

Acidez (como ac. acético): 2,0 - 2,3 %
Sal: 3,8 - 4,2
pH: 3,4 - 3,6 %
Extrácto seco: >10% (excluido sal y azúcar)
Contenido en aceite de mostaza: >2,5%
Consistencia (Bostwick): 8 cm. Máx en 30 seg. a 20°C

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Aerobios mesófilos: $\leq 10^4$ ufc/g
Enterobacterias: ≤ 10 ufc/g
Salmonella: ausencia / 25 g
Listeria: < 100 ufc/g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valor energético: 324 kJ / 77 kcal
Grasas: 2,9 g
de las cuales saturadas: 0,3 g
Hidratos de carbono: 7,2 g
de los cuales azúcares: 0,6 g
Proteínas: 4,5 g
Sal: 4,7 g

ENVASADO:

Envases PET 265 g.: cajas 12 unds.

VIDA ÚTIL:

360 días

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

Conservar en lugar fresco y seco, una vez abierto conservar en el frigorífico. Consumir en tres semanas

POBLACIÓN DE RIESGO:

Dirigido al consumidor sano en general, no se detecta población de riesgo específica. Producto apto para personas diabéticas

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

OMG/ IRRADIACIONES:

Producto Libre de organismos genéticamente modificados. Producto no irradiado.

ALÉRGENOS:

Cereales con gluten	NO	Crustáceos	NO	Huevo	NO	Pescado	NO	Cacahuets	NO
Frutos de cáscara	NO	Apio	NO	Mostaza	SI	Sésamo	NO	Sulfitos >10 ppm	NO
Leche	NO	Moluscos	NO	Soja	NO	Altramuces	NO		

Trazas: Puede contener SULFITOS

INFORMACIÓN CALIDAD:

Tanto el producto como los envases cumplen con la legislación sanitaria vigente en España y en la Unión Europea. Empresa certificada en ISO 9001:2015, FSSC 22000 y ELS.

LEGISLACIÓN APLICABLE:

- Reg.1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- Reg. 858/1984, RTS para la elaboración, circulación y comercio de salsas de mesa
- Reg. 1333/2008, sobre aditivos alimentarios y posteriores modificaciones
- Reg. 10/2011, materiales plásticos en contacto con alimentos y posteriores modificaciones
- RD. 1801/2008, normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo
- Reg. 1924/2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos
- Reg. 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- Reg. 915/2023 relativo a límites máximos de contaminantes en alimentos



BOLTON CILE ESPAÑA, SA
· CTRA. DE VALMOJADO KM. 33
45183 LAS VENTAS DE RETAMOSA
TOLEDO - ESPAÑA

Fecha última actualización: 25.03.25

Ed: 6