

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: MAYONESA LIGERA LAU

CÓDIGO: FT-CC-56

DENOMINACIÓN LEGAL:

Salsa fina

LISTA DE INGREDIENTES:

Agua, aceite de girasol (30%), vinagre de alcohol, yema de HUEVO (de gallinas sueltas en el gallinero), almidón modificado, azúcar, sal, concentrado de zumo de limón, estabilizante (goma xantana), concentrado vegetal, conservadores (sorbato potásico y benzoato sódico) y antioxidante (extracto rico en tocoferoles).

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

Acidez (como ac. acético): 0,50-0,60 %

Sal: 1,20-1,40 %

pH: < 4,0

Grasa: ≥ 30 %

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Aerobios mesófilos: ≤ 10⁴ ufc/g

Enterobacterias: ≤ 10 ufc/g

Salmonella: ausencia / 25 g

Listeria: < 100 ufc/g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valor energético: 1.349kJ / 327 kcal

Grasas: 32 g

de las cuales saturadas: AG:3,2 g. AS y ASM: 4.8 g.

Hidratos de carbono: 8,2 g

de los cuales azúcares: 0,9 g

Proteínas: 0,4 g

Sal: 1,4 g

ENVASADO:

Bolsitas de 10 ml. Estuches con 250 unds.

VIDA ÚTIL:

270 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

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

OMG/ IRRADIACIONES:

El producto no contiene organismos modificados genéticamente. Producto no irradiado

ALÉRGENOS:

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

Trazas: Puede contener trazas de MOSTAZA

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, FSC 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



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

Fecha última actualización: 25.03.25

Ed: 10