

## FICHA TÉCNICA

### S014 BASE SALSA PIMIENTA VERDE

#### CARACTERÍSTICAS

Condimento preparado en polvo constituido por una mezcla equilibrada de especias, ingredientes y aditivos.

#### UTILIZACIÓN

Para la elaboración de salsas de pimienta y su aplicación en carnes y guisos

#### MODO DE EMPLEO

Añadir 90,00 por litro de agua

- 1- Diluir la parte indicada en agua fría y llevar a ebullición durante 5 minutos
- 2- Retirar del fuego y agregar 50 gr de mantequilla dados. Remover hasta su completa disolución

#### COMPOSICIÓN

Preparado lácteo (proteínas de leche, grasa vegetal de coco, lactosa), almidón modificado (maiz), sal, pimienta verde\* (1.5%), aromas\*\*, glutamato monosódico E-621 (<=1.5%), caramelo E-150c (<=1%).

\*reconstituida 5%

\*\*preparaciones aromatizantes, aroma obtenido por tratamiento térmico.

#### PROPUESTA DE ETIQUETADO (CONFORME AL RE 1169/2011/CE)

Preparado lácteo (proteínas de leche, grasa vegetal de coco, lactosa), almidón modificado (maiz), sal, pimienta verde (5%), aromas, potenciador del sabor (E-621), colorante (E-150c).

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Aflatoxina B1 < 5,00 ppb  
Aflatoxina B1+b2+g1+g2 < 10,00 ppb  
Ocratoxina A < 15,00 ppb

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Salmonella: Ausencia/25g  
E. Coli: <10 ufc/g  
C. Sulfito-Reductores: <100 ufc/g

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

##### Calculado para 100g

Valor Energético:	388,720 KCal
Grasas:	14,170 g
Ác. Grasos saturados:	12,890 g
Hidratos de carbono:	56,750 g
Azúcares:	31,460 g
Proteínas:	8,350 g
Sal (Na x 2,5):	13,470 g

#### ALÉRGENOS (CONFORME AL RE 1169/2011/CE)

Contiene Leche y sus derivados (incluida lactosa)

## FICHA TÉCNICA

### FORMAS DE PRESENTACIÓN

Bolsa de 1 kg. Cubo de 3 kg.

### CADUCIDAD

Consumir preferentemente antes de 2 año(s). Ver etiquetado.

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y seco, abrigado de la luz.

### LEGISLACIÓN APLICABLE

Reglamentos (CE) 1333/2008, (CE) 1334/2008 y modificaciones.

### INFORMACIÓN ADICIONAL

GMO: Este producto no contiene proteínas ni DNA modificados genéticamente procedentes de soja y/o maíz, de acuerdo con declaraciones de nuestros proveedores. Por lo tanto, nuestros productos no necesitan ser etiquetados de acuerdo con los Reglamentos (EU) CE 1829/2003, CE 1830/2003 y modificaciones.

Irradiación y radioactividad: Este producto no ha sido sometido a radiaciones ionizantes por parte de nuestra empresa y no tenemos conocimiento de que lo hayan hecho nuestros proveedores, por certificados de los mismos.

Es responsabilidad del usuario asegurarse de que el uso del producto se realice de acuerdo con la legislación vigente y en las condiciones adecuadas para el mismo.

### INFORMACIÓN SOBRE EL ETIQUETADO DE ALÉRGENOS (RE 1169/2011/CE)

Categoría	Ingrediente contenido / No contenido	Observaciones
<b>Cereales que contienen gluten</b>		
Avena	No contenido	
Cebada	No contenido	
Centeno	No contenido	
Trigo (como espelta y trigo khorasan)	No contenido	
<b>Pescados/Mariscos/Moluscos</b>		
Crustáceos y derivados	No contenido	
Pescados y derivados	No contenido	
Moluscos y derivados	No contenido	
<b>Huevos y derivados</b>		
Huevos y derivados	No contenido	
<b>Soja y derivados</b>		
Soja y derivados	No contenido	
<b>Leche y sus derivados (incluida lactosa)</b>		
Leche y sus derivados (incluida lactosa)	Contenido	
<b>Frutos de cáscara y prod. derivados</b>		
Almendras (Amygdalus communis L.)	No contenido	
Avellanas (Corylus avellana)	No contenido	
Nueces (Juglans Regia)	No contenido	
Anacardos (Anacardium occidentale)	No contenido	
Pacanas (Carya illinoensis (Wangenh.))	No contenido	
Nuez de Brasil	No contenido	
Pistachos (Pistacia vera)	No contenido	

## FICHA TÉCNICA

Nueces de macadamia (Macadamia ternifolia)	No contenido	
<b>Espicias</b>	<b>Ingrediente contenido / No contenido</b>	<b>Observaciones</b>
Apio y derivados	No contenido	
Mostaza y derivados	No contenido	
Sésamo y derivados	No contenido	
<b>Leguminosas</b>	<b>Ingrediente contenido / No contenido</b>	<b>Observaciones</b>
Cacahuets y derivados	No contenido	
Altramuz y derivados	No contenido	
<b>Aditivos</b>	<b>Ingrediente contenido / No contenido</b>	<b>Observaciones</b>
Sulfito (E-220-E-227) >10ppm	No contenido	

Mario Picher Terol  
Director técnico laboratorio

*Nuestra empresa dispone de planta piloto y laboratorio para la demostración y control de los productos. Además ofrece su Departamento Técnico para establecer las condiciones óptimas de fabricación, en función de las disponibilidades de cada industria, y para asesorar en el cumplimiento de las disposiciones vigentes. CEYLAN se reserva el derecho de modificar la composición, dependiendo del desarrollo tecnológico y de las normativas vigentes.*

*Nuestra empresa está certificada bajo el estándar de IFS Broker por lo que le informamos que salvo especificación contraria por su parte podría serles suministrado producto de fabricante no certificado bajo ningún estándar de la GFSI. Esta ficha tiene validez mientras no exista una edición posterior. Consultar edición vigente.*

Artículo .....: 108071

Ed. ...: 11/04/22-V9

Fecha de revisión : 11/04/2022