

## FICHA TÉCNICA

### S075 BASE SALSA VERDE

#### CARACTERÍSTICAS

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

#### UTILIZACIÓN

Como condimento preparado en la elaboración de salsa verde.

#### MODO DE EMPLEO

Dosis recomendada 75,00 g / l agua.

#### COMPOSICIÓN

Almidón modificado (patata), aceite de girasol, sal, maltodextrina, fécula, extracto de pescado, vegetales deshidratados (cebolla, ajo), extracto de levadura, glutamato monosódico E-621 ( $\leq 2.5\%$ ), especias (contiene apio).

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

Almidón modificado (patata), aceite de girasol, sal, maltodextrina, fécula, extracto de pescado, vegetales deshidratados (cebolla, ajo), extracto de levadura, potenciador de sabor (E-621), especias (contiene apio).

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Salmonella: Ausencia/25g

E. Coli: <10 ufc/g

C. Sulfito-Reductores: <100 ufc/g

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

##### Calculado para 100g

Valor Energético:	363,800 KCal
Grasas:	13,570 g
Ác. Grasos saturados:	1,130 g
Hidratos de carbono:	50,680 g
Azúcares:	1,180 g
Proteínas:	8,640 g
Sal (Na x 2,5):	18,610 g

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

Contiene Pescados y derivados, Apio y derivados

#### FORMAS DE PRESENTACIÓN

Saco de 15 Kg.

Cubo de 3 Kg. Cajas de 6 y 12 kg.

Bolsa de polietileno de 1 Kg. Cajas de 5 y 12 Kg.

Bote de 0,800 Kg.

Bolsa de de polietileno de 3 Kg. Caja de 15 Kg.

#### CADUCIDAD

Consumir preferentemente antes de 2 año(s).

## FICHA TÉCNICA

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz.

### LEGISLACIÓN APLICABLE

Reglamentos (CE) 1333/2008 y/o (CE) 1334/2008, RD 2242/84, Reglamento (CE)1881/2006, Reglamento (CE) 396/2005 y sus respectivas 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)

	<b>Ingrediente contenido / No contenido</b>	<b>Observaciones</b>
<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	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)	No contenido	
<b>Frutos de cáscara y prod. derivados</b>		
Almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L.)	No contenido	
Avellanas ( <i>Corylus avellana</i> )	No contenido	
Nueces ( <i>Juglans Regia</i> )	No contenido	
Anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> )	No contenido	
Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.))	No contenido	
Nuez de Brasil	No contenido	
Pistachos ( <i>Pistacia vera</i> )	No contenido	
Nueces de macadamia ( <i>Macadamia ternifolia</i> )	No contenido	
<b>Espicias</b>		
Apio y derivados	Contenido	
Mostaza y derivados	No contenido	
Sésamo y derivados	No contenido	
<b>Leguminosas</b>		
Cacahuets y derivados	No contenido	
Altramuz y derivados	No contenido	

## FICHA TÉCNICA

Aditivos	Ingrediente contenido / No contenido	Observaciones
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 .....: 108691

Ed. ...: 20/01/21-V5

Fecha de revisión : 20/01/2021