

FICHA TÉCNICA

S050 BASE SALSA DE TOMATE

CARACTERÍSTICAS

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

UTILIZACIÓN

Para la elaboración de salsa de tomate S050.

MODO DE EMPLEO

125,00 g por l de agua.

COMPOSICIÓN

Tomate, almidón modificado (patata), azúcar, sal, especias (albahaca), citrato sodico E-331.

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

Tomate, almidón modificado, azúcar, sal, especias, corrector de acidez E-331.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

E. Coli: <10 ufc/g

C. Sulfito-Reductores: <100 ufc/g

Salmonella: Ausencia/25g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Calculado para 100g

| | |
|-----------------------|--------------|
| Valor Energético: | 265,850 KCal |
| Grasas: | 1,130 g |
| Ác. Grasos saturados: | 0,130 g |
| Hidratos de carbono: | 60,250 g |
| Azúcares: | 30,840 g |
| Proteínas: | 8,520 g |
| Sal (Na x 2,5): | 8,850 g |

ALÉRGENOS (CONFORME AL RE 1169/2011/CE)

No contiene alérgenos como ingredientes

FORMAS DE PRESENTACIÓN

Bolsas de polietileno de 3 y 4 kg en cajas de 15 y 16 kgs respectivamente.

Cubo de 3 kg.

Sacos de polietileno de 15 y 25 kgs.

CADUCIDAD

Consumir preferentemente antes de 2 año(s).

Ver etiquetado.

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)

| | Ingrediente contenido / No contenido | Observaciones |
|---|---|----------------------|
| Cereales que contienen gluten | | |
| Avena | No contenido | |
| Cebada | No contenido | |
| Centeno | No contenido | |
| Trigo (como espelta y trigo khorasan) | No contenido | |
| Pescados/Mariscos/Moluscos | | |
| Crustáceos y derivados | No contenido | |
| Pescados y derivados | No contenido | |
| Moluscos y derivados | No contenido | |
| Huevos y derivados | | |
| Huevos y derivados | No contenido | |
| Soja y derivados | | |
| Soja y derivados | No contenido | |
| Leche y sus derivados (incluida lactosa) | | |
| Leche y sus derivados (incluida lactosa) | No contenido | |
| Frutos de cáscara y prod. derivados | | |
| 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 | |
| Espicias | | |
| Apio y derivados | No contenido | |
| Mostaza y derivados | No contenido | |
| Sésamo y derivados | No contenido | |
| Leguminosas | | |
| Cacahuets y derivados | No contenido | |
| Altramuz y derivados | No contenido | |

FICHA TÉCNICA

Aditivos

Sulfito (E-220-E-227) >10ppm

Ingrediente contenido / No contenido
No contenido

Observaciones

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: 108201

Ed. ...: 13/04/16-V7

Fecha de revisión : 21/12/2018