



Mayonesa (65% Aceite Girasol) Monodosis 14 ml

DATOS FISCALES

SACESA SELECCION S.L.

www.sacesaseleccion.com

Fecha Realización: 26/04/2018

Polígono La Maja, Parcela, P-6 26580 Arnedo (La Rioja) LA RIOJA

Fecha Revisión: 18/03/2021

Tfno. 941132305

email: sacesa@sacesaseleccion.com

Registro Sanitario: 40.17.335/LO

FICHA TÉCNICA

INFORMACIÓN PRODUCTO

CÓDIGO: 7530

Mayonesa

Mayonnaise

Mayonnaise

Maionese

ⓔ Mayonesa

Ingredientes: aceite de girasol (65%), agua, yema de huevo pasteurizada, vinagre de vino, azúcar, sal, almidón modificado de maíz, estabilizantes: E-412, E-415 y E-417, conservantes: E-202 y E-211, acidulante: E-330 y antioxidante: E-385. Sin gluten. Consumir preferentemente antes del: ver envase: / Lote: ver envase.
Conservación: conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto se recomienda consumirlo en su totalidad.

ⓔ Mayonnaise

Ingredients: sunflower oil (65%), water, pasteurised egg yolk, wine vinegar, sugar, salt, modified corn starch, stabilizers: E-412, E-415 and E-417, preservatives: E-202 and E-211, acidulant: E-330 and antioxidant: E-385. Gluten-free. Best before: / Batch: see packaging. Storage: keep in a cool, dry place. Once opened it is recommended to consume it in its entirety.

ⓔ Mayonnaise

Ingrédients: huile de tournesol (65%), eau, jaune d'œuf pasteurisé, vinaigre de vin, sucre, sel, amidon modifié de maïs, stabilisants: E-412, E-415 et E-417, conservateurs: E-202 et E-211, acidifiant: E-330 et antioxydant: E-385. Sans gluten. À consommer de préférence avant le: / Lot: voir emballage. **Conservación:** Conserver dans un endroit frais et sec. Une fois ouverte, il est recommandé de le consommer dans son intégralité.

ⓔ Maionese

Ingredientes: óleo de girassol (65%), água, gema de ovo pasteurizada, vinagre de vinho, açúcar, sal, amido de milho modificado, estabilizantes: E-412, E-415 e E-417, conservantes: E-202 e E-211, acidificante: E-330 e antioxidante: E-385. Sem glúten. Consumir de preferência antes de: / Lote: ver embalagem. **Conservação:** conservar em lugar fresco e seco. Uma vez aberto, recomenda-se consumi-lo por inteiro.

Producto de España-Product of Spain-Produit d'Espagne-Produto da Espanha

Capacidad: 14 ml

Peso Neto: 14 g

Peso Ecurrido: 0 g

Alérgenos: contiene huevo.
contains egg.
contient de l'œuf.
contém ovo.

OMG's: El producto no ha sido modificado genéticamente ni procede de materias primas que hayan sido modificadas genéticamente.

Envase: PET Polietileno

Vida Útil: 18 meses.

Tipo Etiqueta: Adhesiva

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g

| | | |
|-------------------------|-----------|----------|
| Valor Energético | 2470 kJ / | 600 kcal |
| Grasas | 65,0 g | |
| de las cuales saturadas | 8,0 g | |
| Hidratos de Carbono | 3,0 g | |
| de los cuales azúcares | 2,5 g | |
| Fibra Alimentaria | g | |
| Proteínas | 0,8 g | |
| Sal | 1,1 g | |

DATOS LOGÍSTICOS

| | |
|----------------------|-----|
| Unidades Caja: | 200 |
| Unidades Base Palet: | 20 |
| Alturas Palet: | 9 |
| Total Cajas Palet: | 180 |

EAN13: 8436006917530

DUN14: 18436006917537

Condiciones de Almacenamiento:

El producto permanece en el almacén en el que se le preserva de la humedad y de los cambios bruscos de temperatura. Se le mantiene en condiciones óptimas de limpieza y estabilidad, protegiéndole de posibles roces o movimientos bruscos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

EXTRACTO ETÉREO (con éter etílico): 65 % mínimo.

ACIDEZ: 0,2 % mínimo expresada en ácido acético.

pH: < 4,00

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

B.Aerobias (30°C/72h): <10000 ufc/g.

Enterobacterias totales: < 10 ufc/g.

I. Salmonella spp: ausencia en 25 g.

Mohos: <50 ufc/g.

Levaduras: <30 ufc/g.

Lactobacillus: <50 ufc/g.

Listeria monocytogenes: ausencia en 25 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO Y COLOR: emulsión homogénea de consistencia variable y de color uniforme más o menos intenso.

SABOR Y OLOR: característicos, libre de presencias extrañas.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

El producto cumple con toda la legislación aplicable y, específicamente, la referente a plaguicidas, metales pesados, micotoxinas y otros contaminantes y de idoneidad de los materiales de envasado (UE 396/2005, CE 1881/2006 Y CE 1935/2004, así como sus actualizaciones).

LÍMITES MÁXIMOS RESIDUOS METALES PESADOS

Plomo: 0,10 ppm (*)

Estaño: 200 ppm (*)

Cadmio: 0,05 ppm (*)

(*) Reglamento CE 1881/2006 de la comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de alimentos determinados contaminantes en los productos.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG'S

| MATERIA PRIMA | Nº ESPECIFICACIÓN | | |
|--|-------------------|----|---------------|
| | SI | NO | Cont. Cruzada |
| Contiene (Según Directivas 2000/13/CE, 2003/89/CE y 2006/142/CE) | | | |
| Este artículo está fabricado con productos o derivados de productos genéticamente modificados (OMG's) | | X | |
| CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut y variedades híbridas | | X | |
| CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos | | X | |
| PESCADO y productos a base de pescado | | X | |
| HUEVOS y productos a base de huevo | X | | |
| CACAHUETES y productos a base de cacahuetes | | X | |
| SOJA y productos a base de soja | | X | |
| LECHE Y SUS DERIVADOS (incluida la lactosa) | | X | |
| FRUTOS DE CÁSCARA: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces de macadamia o nueces de Australia y productos derivados | | X | |
| APIO y productos derivados | | X | |
| MOSTAZA y productos derivados | | X | |
| GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo | | X | |
| DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES mayor o igual a 10 mg/Kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ | | X | |
| ALTRAMUCES y productos a base de altramuces | | X | |
| MOLUSCOS y productos a base de moluscos | | X | |