



# Mayonesa (65% Aceite)

## Cubo 3600 ml

### DATOS FISCALES

SACESA SELECCIÓN S.L.

www.sacesaseleccion.com

Fecha Realización: 11/04/2018

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

Fecha Revisión: 24/01/2024

Tfno. 941132305

email: sacesa@sacesaseleccion.com

Registro Sanitario: 40.17.335/LO

### FICHA TÉCNICA

### INFORMACIÓN PRODUCTO

CÓDIGO: 3686

Mayonesa

Mayonnaise

Mayonnaise

Maionese

#### Ⓔ Mayonesa

Ingredientes: aceite de soja (modificado genéticamente) (65%), agua, yema de huevo pasteurizada, vinagre de vino, azúcar, sal, almidón de maíz, estabilizantes: E-412, E-415 y E-417, conservadores: E-202 y E-211, acidulante: E-330 y antioxidante: E-385. Lote / Consumir preferentemente antes del: ver envase. Conservación: conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener refrigerado y consumir en un máximo de 30 días.

#### Ⓔ Mayonnaise

Ingredients: soya oil (genetically modified) (65%), water, pasteurised egg yolk, wine vinegar, sugar, salt, modified corn starch, stabilisers: E-412, E-415 and E-417, preservatives: E-202 and E-211, acid: E-330 and antioxidant: E-385. Gluten-free. Batch / Best before: see packaging. Storage: keep in a cool, dry place. Once opened, keep refrigerated and consume within 30 days.

#### Ⓔ Mayonnaise

Ingrédients: huile de soja (génétiquement modifiée) (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. Lot / À consommer de préférence avant le: voir emballage. Conservation: Conserver dans un endroit frais et sec. Une fois ouverte, conserver au réfrigérateur et consommer dans un délai maximum de 30 jours.

#### Ⓔ Maionese

Ingredientes: óleo de soja (geneticamente modificado) (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. Lote / Consumir de preferência antes de: ver embalagem. Conservação: conservar em lugar fresco e seco. Uma vez aberto, conservar no frigorífico e consumir em no máximo 30 dias.

Fabricado en España-Made in Spain-Fabriqué en Espagne-Fabricado em Espanha

Capacidad: 3.800 ml

Peso Neto: 3.600 g

Alérgenos: contiene huevo.  
contains egg.  
contient du œuf.  
contém ovo.

OMG´s: Producto elaborado con aceite de soja procedente de OMG. (Reglamentos CE 1829/2003 y CE 1830/2003).

Modo de Empleo: Producto listo para su consumo. No requiere preparación.

Envase: Cubo PP 3600 ml

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 | 9,8 g     |          |
| Hidratos de Carbono     | 3,0 g     |          |
| de los cuales azúcares  | 2,5 g     |          |
| Fibra Alimentaria       | < 0,1 g   |          |
| Proteínas               | 0,8 g     |          |
| Sal                     | 1,1 g     |          |

#### DATOS LOGÍSTICOS

|                      |    |
|----------------------|----|
| Unidades Caja:       | 4  |
| Unidades Base Palet: | 6  |
| Alturas Palet:       | 10 |
| Total Cajas Palet:   | 60 |

EAN13: 8436006913686

DUN14: 18436006913683

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

ACIDEZ: 0,3 % mínimo expresada en ácido acético

CLORUROS: 1,5 - 1,6 %

pH: < 4,0

EXTRACTO ETÉREO (con éter etílico): 32% mínimo.

## 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

Cumple con el Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

## 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.

## OTROS DATOS

---

### IRRADIACIÓN:

Este producto no ha sido irradiado ni ha sido elaborado con ingredientes sometidos a tratamiento de irradiación.

### LEGISLACIÓN APLICABLE:

- Real Decreto 858/1984, de 28 de Marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de salsa de mesa.
- Modificado por el Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios. Donde queda derogado los apartados 3 de los artículos 9, 10, 11 y 12, y apartado 2 del artículo 13 del Real Decreto 858/1984, de 28 de Marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de salsa de mesa.
- Modificado por el Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios. Derogación parcial: artículo 14, 16 a 25, excepto el apartado 1 de este último, así como los artículos 26, 27, 29, 30, 31 y 32 de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de salsas de mesa aprobada por el Real Decreto 858/1984, de 28 de marzo.
- Reglamento (CE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Y posteriores modificaciones.

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y OMG'S

| MATERIA PRIMA  | Nº ESPECIFICACIÓN |    |               |
|--|-------------------|----|---------------|
|  | SI                | NO | Cont. Cruzada |
| Contiene<br>(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 SO2  |                   | X  |               |
| ALTRAMUCES y productos a base de altramuces  |                   | X  |               |
| MOLUSCOS y productos a base de moluscos  |                   | X  |               |