



# Ali-Oli (70% Aceite) Cubo 2000 ml

## DATOS FISCALES

SACESA SELECCIÓN S.L.

www.sacesaseleccion.com

Fecha Realización: 24/04/2018

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

Fecha Revisión: 30/06/2023

Tfno. 941132305

email: sacesa@sacesaseleccion.com

Registro Sanitario: 40.17.335/LO

## FICHA TÉCNICA

## INFORMACIÓN PRODUCTO

CÓDIGO: 6953

Ali-oli

Aioli

Aioli

Molho Aioli

### ES Ali-oli

Ingredientes: aceite de soja (genéticamente modificado), agua, yema de huevo pasteurizada, ajo, vinagre de vino, azúcar, sal, estabilizantes: E-412, E-415 y E-417, almidón modificado de maíz, conservadores: E-202 y E-211, acidulante: E-330 y antioxidante: E-385. Sin gluten. 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.

Producto obtenido de la emulsión de aceites vegetales comestibles, yema de huevo, vinagre y agua; con la adición facultativa de los ingredientes citados en la Reglamentación técnico-sanitaria aplicabl

### EN Aioli

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

### FR Aioli

Ingrediénts: huile de soja (génétiquement modifiée), eau, jaune d'œuf pasteurisé, ail, vinaigre de vin, sucre, sel, stabilisants: E-412, E-415 et E-417, amidon modifié de maïs, conservateurs: E-202 et E-211, acidifiant: E-330 et antioxydant: E-385. Sans gluten. 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.

### PT Molho Aioli

Ingredientes: óleo de soja (geneticamente modificado), água, gema de ovo pasteurizada, alho, vinagre de vinho, açúcar, sal, estabilizantes: E-412, E-415 e E-417, amido de milho modificado, conservantes: E-202 e E-211, acidificante: E-330 e antioxidante: E-385. Sem glúten. Lote / Consumir de preferência antes de: ver embalagem. Conservação: conservar em lugar fresco e seco. Uma vez aberto, conservar no frigorífico e consuma em no máximo 30 dias.

Fabricado en España-Product of Spain-Produit d'Espagne-Produto da Espanha

Capacidad: ml

Peso Neto: 2.000 g

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

OMG's: Producto elaborado con aceite de soja procedente de OMG.

Modo de Empleo: Uso alimentario. Puede consumirse directamente. No requiere de cocinado previo. Deben evitar su consumo las personas alérgicas al huevo.

Envase: Cubo PP 2000 ml

Vida Útil: 18 meses.

Tipo Etiqueta: Adhesiva

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g

---

Valor Energético	2718 kJ /	660 kcal
Grasas	71,0 g	
de las cuales saturadas	11,2 g	
Hidratos de Carbono	4,0 g	
de los cuales azúcares	2,7 g	
Fibra Alimentaria	0,7 g	
Proteínas	1,0 g	
Sal	1,2 g	

#### DATOS LOGÍSTICOS

---

Unidades Caja:	4
Unidades Base Palet:	14
Alturas Palet:	5
Total Cajas Palet:	70

EAN13: 8436006916953

DUN14: 18436006916950

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): 70 % mínimo.

ACIDEZ: 0,2 - 0,4 % mínimo expresada en ácido acético.

pH: < 4,0

CLORUROS: 1,20 - 1,40%

## 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.

## OTROS DATOS

---

REGLAMENTACIÓN APLICABLE:

- Real Decreto 1254/1991, de 2 de agosto, por el que se dictan normas para la preparación y conservación de la mayonesa de elaboración propia y otros alimentos de consumo inmediato en los que figure el huevo como ingrediente.

- Real Decreto 858/1984, de 28 marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de salsas de mesa.

-- Modificado por Real Decreto 135/2010, de 12 febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.

-- Modificado por Real Decreto 176/2013, de 29 de marzo, por el que se derogan determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias.

- Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

## 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 SO2		X	
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X	
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X	