



CHOVI, S.L.

## FICHA TÉCNICA (es) - TECHNICAL SHEET (en)

600455

PRODUCTO / PRODUCT

SALSA MOSTAZA / MUSTARD SAUCE

rv - Fecha / date - Descripción / description

Formatos / Formats - Peso Neto / Net Weight

0 - 09/06/21 - Fórmula mejorada

• F. 5 x 378 uds - P. Neto / Net C. 1890 g

1 - 19/07/21 - Actualización formatos

• F. 80 - P. Neto / Net C. 80 g

• F. 260 - P. Neto / Net C. 260 g

• F. 1900 - P. Neto / Net C. 1825 g

• F. 4600 - P. Neto / Net C. 4600 g

306

## DATOS TÉCNICOS / TECHNICAL DETAILS

### INGREDIENTES / INGREDIENTS

Agua, MOSTAZA 17%, vinagre, sal, aromas naturales, estabilizantes: goma guar y goma xantana, azúcar caramelizado, antioxidante: bisulfito sódico (SULFITOS), acidulante: ácido cítrico, conservadores: sorbato potásico y benzoato sódico / Water, MUSTARD 17%, vinegar, salt, natural flavourings, stabilisers: guar gum and xantan gum, caramelized sugar, antioxidant: sodium bisulfite (SULPHITES), acidulant: acid citric, preservatives: potassium sorbate and sodium benzoate.

sin GLUTEN / GLUTEN Free

### VIDA ÚTIL / SHELF LIFE - CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO / CONDITIONS OF TRANSPORTATION AND STORAGE - VIDA SECUNDARIA / SECONDARY LIFE

18 meses - en lugar fresco y seco, en envases sin abrir / 18 months - In cool, dry place, in unopened containers

Una vez abierto, conservar refrigerado y consumir antes de 1 mes / Once opened, keep refrigerated and consume before 1 mes

### ESPECIFICACIONES DE CONTROL / CONTROL SPECIFICATIONS

Tratamientos:

Mezclado, emulsionado, acidificación (pcc), envasado, almacenamiento y distribución

Treatments:

Mixing, emulsified, acidification (pcc), packaging, storage and distribution

### Físico - Químicos / Physicochemical

pH / pH	max	3,9
Acidez / Acidity	min	1,8 % exp. en AcH / exp. in AcH
Aceite de Most.	min	2,5 %
Cloruros / Chlorides	max	3,3 % exp. en ClNa / exp. in NaCl
Consistencia	max	10 cm en 30 seg
Viscosidad / Viscosity	min	3,500 cps (Bohlin)*
Humedad / Moisture	max	82 %

\* Medidos con Spindle c14 / measure with spindle c14 (Bohlin)

### Microbiológicos / Microbiological

control de calidad interno / Internal Quality Control	
AEROBIOS (Mesófilos)	Menos de 10.000 ufc/g
AEROBICS (Mesophiles)	less than 10.000 cfu/g
reglamento / reglament (CE) n° 2073/2005 (cat. 1.3)	
LISTERIA monocytogenes	Máximo 100 ufc/g
LISTERIA monocytogenes	

### Información Nutricional / Nutritional Information

reg. UE n°1169/2011

Valor Energético / Energy	100 g	421 kJ
		101 kcal
Grasa Total / Fat	6,2 g	
de las que saturadas / of wich saturates	0,3 g	
Hidratos Carbono / Carbohydrates	5,2 g	
de las cuales azúcares / of wich sugars	1,4 g	

Fibra / Fiber	100 g	2,7 g
Proteínas / Proteins	4,5 g	
Sal / Salt	3,1 g	

### Organolépticos / Organoleptic

Color: amarillo- marrón típico de esta salsa / Color: yellow-brown typical of this sauce

Sabor, olor y aspecto: característicos de esta salsa ligeramente especiada / Taste, smell and appearance: Characteristics of this slightly spicy sauce

Consistencia: homogénea, se tolera una ligera separación de suero / Consistency: homogeneous, a slight separation of serum is tolerated

### Resp. Control de calidad / resp. quality Control

Aprobado / Approved: Vicente Choví

Fecha / Date: 19-jul-21



## NORMATIVA APLICABLE / APPLICABLE REGULATIONS

**R.G.S.A.A. 26.00274/V** # El producto cumple las exigencias de la Reglamentación Técnico Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de Salsa de Mesa (R.D. 358/1984) # Reglamentos 1829 / 03 y 1830 / 03 de 22 de sept. de 2003, relativos a alimentos y piensos mod. genéticamente, prod. a partir de éstos, su trazabilidad y su etiquetado # Directiva 2003/89/CEE respecto a la indicación de ingredientes presente en los productos alimenticios # Reglamentos 1169/2011. Etiquetado. # Reglamento 1333/2008 y sus posteriores modificaciones. Reglamento 1129/2011. (Aditivos) # Reglamento 1881/2006. Relativo a contaminantes. # Reglamento 10/2011. Relativo a materiales de envasado y Reglamento 1935/2004 materiales en contacto con alimentos # Reglamento 41/2009. Relativo a alérgenos: Gluten # Reglamento 2073/2005 y sus post. modificaciones. Criterios microbiológicos. Y cualquier otra normativa que sea de aplicación.

*R.G.S.A.A. 26.00274 / V # The product complies with the requirements of the Sanitary Technical Regulation for the Preparation, Circulation and Trade of Table Sauce (R.D. 358/1984) # Regulations 1829/03 and 1830/03 of 22 September. of 2003, relating to food and feed mod. genetically, products from these, its traceability and its labeling # Directive 2003/89 / CEE regarding the indication of ingredients present in food products # Regulations 1169/2011. Labeled. # Regulation 1333/2008 and its subsequent amendments. Regulation 1129/2011. (Additives) # Regulation 1881/2006. Relative to contaminants. # Regulation 10/2011. Relating to packaging materials and Regulation 1935/2004 materials in contact with food # Regulation 41/2009. Related to allergens: Gluten # Regulation 2073/2005 and its post. modifications, Microbiological criteria. And any other regulations that may be applicable.*

**CERTIFICADO NO GMO / NO GMO CERTIFICATE ( RD1829/03 y 1830/03 )**

**Certificamos que este producto no contiene ingredientes modificados genéticamente**  
*We certify that this product does not contain genetically modified organisms in our products*

**CERTIFICADO NO GLUTEN / NO GLUTEN CERTIFICATE ( RD 41/2009 )**

**Certificamos que este producto no contiene gluten (<20ppm)** /  
*We certify that this product does not contain gluten (<20 ppm)*

**Aprobado / Approved: Vicente Choví**  
**Fecha / Date: 19-jul-21**