



CHOVI, S.L.

FICHA TÉCNICA (es) - TECHNICAL SHEET (en)

600529

PRODUCTO / PRODUCT

S. BARBACOA BBQ / BARBACUE SAUCE

rv - Fecha / date - Descripción / description

Formatos / Formats - Peso Neto / Net Weight

13 - 22/07/19 - Completar info. y 2 idiomas	·F. 252u x 10g- P. Neto / Net C. 2520 g	·F. 850	- P. Neto / Net C. 950 g
14 - 24/02/20 - Cambio en fmo sobres	·F. 40u x 45g - P. Neto / Net C. 1800 g	·F. 1900	- P. Neto / Net C. 1900 g
15 - 09/06/21 - Actualización formatos	·F. 260 - P. Neto / Net C. 300g	·F. 4000	- P. Neto / Net C. 4250 g
16 - 04/03/22 - Actual. receta sin JGF	·F. 410 - P. Neto / Net C. 450 g	·F. 4600	- P. Neto / Net C. 4600 g

DATOS TÉCNICOS / TECHNICAL DETAILS

403

INGREDIENTES

Tomate y tomate concentrado, azúcar, vinagre, sal, almidón modificado, especia, aroma de humo, aromas, azúcar caramelizado, estabilizante: goma xantana, conservador: sorbato potásico. / Tomato and concentrated tomato purée, sugar, vinegar, salt, modified starch, spice, smoke flavouring, flavourings, caramelized sugar, stabiliser: xanthan gum, preservative: potassium sorbate.

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 month

ESPECIFICACIONES DE CONTROL / CONTROL SPECIFICATIONS

Tratamientos: Mezclado, acidificación (pcc), cocinado, envasado, almacenamiento y distribución

Treatments: Mixing, acidification (pcc), cooking, packaging, storage and distribution

Físico - Químicos / Physicochemical

pH / pH	max	3,65
Acidez / Acidity	min	1,25 % exp. en Ach / exp. in Ach
°Brix / °Brix	min	40
Cloruros / Chlorides	max	3 % exp. en ClNa / exp. in NaCl
Consistencia / Consistency	max	20 cm en 30 seg / cm in 30 seg
Viscosidad / Viscosity	min	2500 cps / cps *
Humedad / Moisture	max	56,6 %

* 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) nº 2073/2005 (cat. 1.3)	
LISTERIA monocitogenes	Máximo 100 ufc/g
LISTERIA monocitogenes	

Información Nutricional / Nutritional Information

reg. UE nº1169/2011

Valor Energético / Energy	100 g
	681 kJ
	161 kcal
Grasa Total / Fat	0,2 g
de las que saturadas / of wich saturates	0 g
Hidratos Carbono/Carbohydrates	38 g
de las cuales azúcares / of wich sugars	35 g

Fibra / Fiber	100 g
	0,9 g
Pronteías / Proteins	1,2 g
Sal / Salt	2,7 g

100g = 83,4 ml

Organolépticos / Organoleptic

Color: rojo baya oscuro / Color: dark berry red

Sabor, olor y aspecto: caracaterísticos de esta salsa / Taste, smell and appearance: caracaterísticos of this 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 Chovi

Fecha / Date: 4-mar-22

FICHA TÉCNICA (es) - TECHNICAL SHEET (en)

600529

DECLARACION DE ALERGENOS / ALLERGENS LIST (Reglamento (UE) nº1169/2011 ANEXO II / Reglament (UE) nº1169/2011 ANEX II)	sí yes / no / *
1 CEREALES con GLUTEN (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados, salvo: / <i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof, except:</i> a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa / <i>wheat based glucose syrups including dextrose (1)</i> ; b) maltodextrinas a base de trigo / <i>wheat based maltodextrins (1)</i> ; c) jarabes de glucosa a base de cebada / <i>glucose syrups based on barley</i> ; d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola / <i>cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin</i> ;	no
2 CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos / CRUSTACEANS and products thereof.	no
3 HUEVOS y productos a base de huevo / EGGS and products thereof.	no
4 PESCADO y productos a base de pescado, salvo / FISH and products thereof, except: a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o prep. carotenoides / <i>fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid prep.</i> ; b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en cerveza y vino / <i>fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine</i> ;	no
5 CACAHUETES y productos a base de cacahuetes / PEANUTS and products thereof.	no
6 SOJA y productos a base de soja salvo / SOYBEANS and products thereof, except: a) aceite y grasa de semilla de soja, totalmente refinados / <i>fully refined soybean oil and fat (1)</i> ; b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja / <i>natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources</i> ; c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja / <i>sources;vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean</i> d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja / <i>plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources</i> ;	no
7 LECHE y sus derivados (incluida la lactosa), salvo / MILK and products thereof (including lactose), except: a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola / <i>whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin</i> ; b) lactitol / <i>lactitol</i> ;	no
8 FRUTOS DE CÁSCARA: almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K.Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alféngicos o pistachos (Pistacia vera)50, nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados, salvo los productos de cáscara utilizados para hacer destilados alcólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola / NUTS, NAMELY: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;	no
9 APIO y productos derivados / CELERY and products thereof.	no
10 MOSTAZA y productos derivados / MUSTARD and products thereof.	no
11 GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo / SESAME SEEDS and products thereof.	no
12 DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucc. del fabricante / SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO2 which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;	no
13 ALTRAMUCES y productos a base de altramuces / LUPIN and products thereof.	no
14 MOLUSCOS y productos a base de moluscos / MOLLUSCS and products thereof.	no

"sí / yes" = Presencia / Containing

" * " = Puede contener trazas, por contaminación cruzada, a partir de otro producto que contenga alérgenos y que se fabrique en las mismas instalaciones / It may contain traces from other products manufactured in the same facilities.

"no" = Ausencia / Absence

(1) Se aplica también a los productos derivados, en la medida en que sea improbable que los procesos a que se hayan sometido aumenten el nivel de alergenidad determinado por la autoridad competente para el producto del que se derivan. / And the products thereof, in so far as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the Authority for the relevant product from which they originated.

50 DO L247/17 de 13.09.2012

NORMATIVA APLICABLE

R.G.S.A.A. 26.00274/V # El producto cumple las exigencias de la Reglamentación Técnica 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

Aprobado / Approved: Vicente Chovi

Fecha / Date: 4-mar-22