1.-COMPOSICIÓN:

Aceite de Soja (modificado genéticamente), Agua, Yema de Huevo Pasteurizada, Vinagre de Vino, Azúcar, Sal, Estabilizantes E-412 y E-415, Conservadores E-202 y E-211, Acidulante E-330 y Antioxidante E-385.

2.-DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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 aplicable.

3.-DESTINO/USO PREVISTO:

Uso alimentario. Puede consumirse directamente. No requiere de cocinado previo.

4.-CONSERVACIÓN:

El envase sin abrir no requiere condiciones especiales de almacenamiento, se recomienda lugar fresco y seco. La fecha de consumo preferente es 18 meses desde la fecha de fabricación indicada en el envase.

Una vez abierto el envase debe conservarse en el frigorífico durante un tiempo no superior a 30 días.

5.-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. (B.O.E. 03.08.1991)

-Real Decreto 858/1984, de 28 de Marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de salsas de mesa. (B.O.E. 10.05.1984)

- Modificado por Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.
- Modificado por Real Decreto 176/2013, del 29 de marzo, por el que se derogan determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias.

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

Realizado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Mª José Blanco Fecha: 08/02/2016	Alberto Martínez Fecha: 08/02/2016	Fernando Martínez Fecha: 08/02/2016

6.-CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS:

01. Extracto etéreo (con éter etílico): 65 % mínimo.
02. Acidez: 0,2 % mínimo expresada en ácido acético.
03. PH: inferior a 4.
04. Cloruros: 1,40 - 1,60 %.

7.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

01. B.Aerobias (30ºC/72h): 10000 ufc/g.
02. Enterobacterias totales: 10 ufc/g.
03. I. Salmonella spp: ausencia en 25 g.
04. Mohos: <50 ufc/g.
05. Levaduras: <30 ufc/g.
06. Lactobacillus: <50 ufc/g.
07. Listeria monocytogenes: ausencia en 25 g

8.-CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

01. Aspecto y color: emulsión homogénea de consistencia variable y de color uniforme más o menos intenso.
02. Sabor y olor característicos, libre de presencias extrañas.

9.-INFORMACIÓN ALÉRGENOS/ OMG/ CELIACOS:

ALÉRGENOS:

MATERIA PRIMA	SI	NO
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut y variedades híbridas		X
CRUSTACEOS y productos con o basados en crustáceos		X
PESCADO y productos con o basados en pescado		X
HUEVOS y productos con o basados en ovoproductos	X	
CACAHUETES y productos con o basados en cacahuetes		X
SOJA y productos con o basados en soja (excepto aceite refinado)		X
LECHE DE VACA Y PRODUCTOS LACTEOS (incluida la lactosa)		X
FRUTOS SECOS Y PRODUCTOS CON O BASADOS EN FRUTOS SECOS: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia		X
APIO y derivados		X
MOSTAZA y derivados		X
SEMILLAS DE SÉSAMO y productos con o basados en semillas de sésamo		X
ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIÓN ≥ 10 mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO_2		X

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

OMG:

- Mayonesa con aceite de soja procedente de OMG.

CELIACOS:

- Producto libre de gluten. No existe posibilidad de contaminación cruzada en nuestro producto.
- Este producto está incluido en la guía FACE.

10.-ESTUDIO NUTRICIONAL:

	POR 100g.
VALOR ENERGETICO	2456kJ/597kcal
Grasas	65 g
de las cuales saturadas	9,5 g
Hidratos de carbono	1,8 g
de los cuales azúcares	1,5 g
Fibra alimentaria	<0,1 g
Proteínas	1,2 g
Sal	1,3 g

11.-FORMATOS DISPONIBLES/PRESENTACIÓN:

01. Stick 14 ml.
02. Top 300 ml.
03. Doy-pack 1.500 ml.
04. Cubo 1.850 ml.
05. Cubo 3.600 ml.
06. Cubo 5.000 ml.
07. Cubo 10.000 ml.