CHOVI, S.L.U.

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO	ALLIOLI
FORMATOS	18V - 60 - 30B (4x40ml) - 70 minim. - 150 - 200E - 2005

Modificaciones/ Revisiones	FECHA	RV	DESCRIPION
	11/09/2015	7	· Actualizar y formato
	16/02/2016	8	· Actualización

DATOS TÉCNICOS

INGREDIENTES

Aceite vegetal*, **huevo**, ajo 6%, sal, jugo de limón concentrado, aceite de girasol y conservador: sorbato potásico

* Aceite de girasol: **AG** o de soja ip: **AS** (ver siglas junto al lote)

sin GLUTEN

VIDA MEDIA

6 meses, en envases sin abrir y refrigerados entre 2º y 8º C

STATUS LEGAL

R.S.I. 26.274/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), además de los Reglamentos 1829 / 03 y 1830 / 03 de 22 de sept. de 2003, relativos a alimentos y piensos mod. genéticamente, productos a partir de éstos, su trazabilidad y su etiquetado. Directiva 2003/89/CEE respecto a la indicación de ingredientes presente en los productos alimenticios

ESPECIFICACIONES DE CONTROL

Físico - Químicos

PH	Inferior a	4,2	
ACIDEZ	Mayor de	0,15	% exp.en A.Acético
GRASA T.	Superior al	80	%
CLORUROS	Inferior al	1,5	% exp.en ClNa
VISCOSIDAD	Mayor de	35.000	cps (Bohlin)
HUMEDAD	Menor del	15	%

* Medidos con spindle c14

Microbiológicos

control de calidad interno

AEROBIOS (Mesófilos)	Menos de	10.000 ufc/g

reglamento (CE) nº 2073/2005 (cat. 1.3)

LISTERIA monocytogenes	Máximo	100 ufc/g

Organolépticos

· Olor y Sabor a ajo, típico de esta salsa
· Textura cremosa con pequeños trocitos de ajo
· Color amarillo suave (algún pto. marrón/violeta del ajo)

Nutricionales (valores medios por 100g)

VALOR ENERGÉTICO	3070	kJ
	746	kcal
GRASAS	81,9	g
de las cuales saturadas	10,0	g
HIDRATOS DE CARBONO	1,3	g
de los cuales azúcares	0,0	g
FIBRA	0,1	g
PROTEÍNAS	1,1	g
SAL	1,3	g

Certificaciones

BRC (Global Standard for Food Safety)
IFS Food

ISO9001:2009

Control de calidad

Aprovado: Vicente Choví
Fecha
16-feb.-16

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

Certificamos que este producto no contiene ingredientes modificados genéticamente

	DECLARACION DE ALERGENOS (Reglamento (UE) nº1169/2011 ANEXO II: Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias)	**+ / - / ***
1	**CEREALES con GLUTEN** (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados, salvo: a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluída la dextrosa (1); b) maltodextrinas a base de trigo (1); c) jarabes de glucosa a base de cebada; d)cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluído el alcoh etílico de origen agrícola.	-
2	**CRUSTÁCEOS** y productos a base de crustáceos.	-
3	**HUEVOS** y productos a base de huevo.	+
4	**PESCADO** y productos a base de pescado, salvo: a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados carotenoides; b) gelatina de pesado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.	-
5	**CACAHUETES** y productos a base de cacahuetes.	-
6	**SOJA** y productos a base de soja salvo: a) aceite y grasa de semilla de soja, totalmente refinados (1) b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alda tocoferol natural derivados de la soja; c) fitosteroles y ésteres de firtosterol derivados de aceites vegetales de soja; d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.	-
7	**LECHE** y sus derivados (incluida la lactosa), salvo; a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluído el alcohol etílico de origen agrícola; b) lactitol.	-
8	**FRUTOS DE CÁSCARA**, es decir, almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoiesis (Wangenh) K.Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alfóncigos o pistachos (Pistacia vera)[50], nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y prodcutos derivados, salvo los productos de cáscara utilizados para hacer destilados alcólicos, incuído el alcohol etílico de origen agrícola.	-
9	**APIO** y productos derivados.	-
10	**MOSTAZA** y productos derivados.	-
11	**GRANOS DE SÉSAMO** y productos a base de granos de sésamo.	-
12	**DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS** en concentraciones superiores á **10 mg/Kg o 10 mg/litro** expresado como SO_2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.	-
13	**ALTRAMUCES** y productos a base de altramuces.	-
14	**MOLUSCOS** y productos a base de moluscos.	-

" + " = Presencia

" - " = Ausencia

" * " = Puede contener trazas, por contaminación cruzada, a partir de otro producto que contenga alérgenos y que se fabrique en las mismas instalaciones.

(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 alergenicidad determinado por la autoridad competente para el producto del que se derivan.

[50] DO L247/17 de 13.09.2012

Aprovado: **Vicente Choví**

Fecha: **16-feb.-16**