

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

**FECHA DE CREACIÓN: 21/07/2009**

**CÓDIGO: 20222**

Número de versión: 1

<b>NOMBRE</b> MOSTAZA DIAFANA VID 24x115 gr.	<b>ENCABEZADO</b> MOSTAZA DIAFANA VID 24x115 gr.
<b>CATEGORÍA</b> Obsoletos	
<b>ESTADO</b> <input type="text" value="Validada"/>	<b>IDIOMA</b> <input type="text" value="es"/>
<b>MARCA</b> DIAFANA	

### INGREDIENTES

#### LISTA DE INGREDIENTES

Vinagre de vino (vinagre de vino, agua), Mostaza, Sal, Especias, Azúcar, colorante: E-150, Emulgente: E-471.

#### CONTIENE

Contiene mostaza, sulfitos y sus derivados.

#### PUEDE CONTENER

---

#### LISTA ALBA

#### ALÉRGENOS ETIQUETABLES

	UTILIZACIÓN COMO INGREDIENTE	POSIBLE PRESENCIA INVOLUNTARIA	
		RIESGO 1.	RIESGO 2.
<b>CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN</b>	NO	NO	NO
<b>CRUSTÁCEOS Y DERIVADOS</b>	NO	NO	NO
<b>HUEVOS Y DERIVADOS</b>	NO	NO	SÍ
<b>PESCADO Y DERIVADOS</b>	NO	NO	NO
<b>CACHUETES Y DERIVADOS</b>	NO	NO	NO
<b>SOJA Y DERIVADOS</b>	NO	NO	NO
<b>LECHE Y DERIVADOS</b>	NO	NO	SÍ

<b>FRUTOS DE CÁSCARA</b>	NO	NO	NO
<b>APIO Y DERIVADOS</b>	NO	NO	NO
<b>MOSTAZA Y DERIVADOS</b>	SÍ		
<b>SEMILLAS DE SÉSAMO Y DERIVADOS</b>	NO	NO	NO
<b>ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS*</b>	SÍ		
<b>ALTRAMUCES Y DERIVADOS</b>	NO	NO	NO
<b>MOLUSCOS Y DERIVADOS</b>	NO	NO	NO

**RIESGO 1.** Utilización en la misma línea  
**RIESGO 2.** Utilización en la misma fábrica

\* concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l o 10 ppm expresados como SO<sub>2</sub>

## PROCESO DE ELABORACIÓN

**APPCC**

**PUNTOS CRÍTICOS**

## CARACTERÍSTICAS

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

	MARGEN ÓPTIMO	TOLERANCIA	MÉTODOS
<b>ASPECTO</b>	Marrón	Marrón	08 - 450
<b>GUSTO, OLOR</b>	Característico	Característico	08 - 450
<b>TEXTURA</b>	Cerrada, viscosa	Cerrada, viscosa	08 - 450

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

	MARGEN ÓPTIMO	TOLERANCIA	MÉTODOS
<b>DENSIDAD</b>	(1.050 +/- 0.03) g/ml	(1.050 +/- 0.05) g/ml	08 - 460
<b>HUMEDAD</b>	(70 +/- 1) %	(70 +/- 4) %	08 - 425
<b>VITAMINA E</b>			
<b>VISCOSIDAD</b>	(9.0 +/- 1) *1000 cps	(10 +/- 3) *1000 cps	08 - 445
<b>PH</b>	(3.50 +/- 0.20)	Máx. 4	08 - 420

<b>CLORURO SÓDICO</b>	(1.90 +/- 0.50) %	Max. 5	08 - 415
<b>ACIDEZ TOTAL</b>	(4 +/- 0.50) %	Min. 1.6 %	08 - 410

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL SALSAS

		POR RACIÓN *
<b>VALOR ENERGETICO:</b>		
<b>KCAL:</b>	137 Kcal	
<b>KJUL:</b>	570 Kj	
<b>PROTEINAS (g):</b>	6.75 g	
<b>HIDRATOS DE CARBONO (g):</b>	5.0 g	
<b>AZUCARES (g):</b>	--	
<b>ALMIDÓN (g):</b>	--	
<b>POLIALCOHOLES (g):</b>	--	
<b>GRASAS (g):</b>	10.0 g	
<b>ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (g):</b>	--	
<b>ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS (g):</b>	--	
<b>ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS (g):</b>	--	
<b>COLESTEROL (mg):</b>	--	
<b>TRANS FAT (g):</b>	--	
<b>FIBRA ALIMENTARIA (g):</b>	--	
<b>SODIO (mg):</b>	--	

\* Cada ración corresponde a:

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	MARGEN ÓPTIMO	TOLERANCIA	MÉTODOS
<b>LACTOBACILOS</b>	Max. 1000 u.f.c. / g.	Max. 10000 u.f.c. / g.	08 - 473
<b>STAPHYLOCOCCUS AUREUS</b>	Max. 10 u.f.c. / g.	Max. 10 u.f.c. / g.	08 - 474
<b>MOHOS Y LEVADURAS</b>	Max. 10 u.f.c. / g.	Max. 100 u.f.c. / g.	08 - 471
<b>SALMONELLA-SHIGELLA</b>	Ausencia en 25 g.	Ausencia en 25 g.	08 - 475 y 08 - 476
<b>ENTEROBACTERIAS</b>	Max. 10 u.f.c. / g.	Max. 10 u.f.c. / g.	08 - 472
<b>MESÓFILOS</b>			
<b>GÉRMINES AEROBIOS</b>	Max. 50000 u.f.c. / g.	Max. 100000 u.f.c. / g.	08 - 470

**ENVASADO-EMBALAJE****DESCRIPCIÓN****UNIDAD****A) UNIDAD DE CONSUMO:**

Está constituida por un Envase de Vidrio de 115 g., con tapa con cierre TWIST-OFF; y el envase lleva Etiqueta pegada y Precinto de Garantía autoadhesivo.

<b>PESO NETO</b>	0.115	<b>LARGO (mm)</b>	52
<b>PESO BRUTO</b>	0.25715	<b>ANCHO (mm)</b>	52
		<b>ALTO (mm)</b>	98

**AGRUPACIÓN****B) AGRUPACIÓN:**

24 envases en caja expositora de cartón formada manualmente, de cartón ondulado.

<b>PESO NETO</b>	2.760	<b>LARGO (mm)</b>	217
<b>PESO BRUTO</b>	6.30110	<b>ANCHO (mm)</b>	175
		<b>ALTO (mm)</b>	203

**PALET****C) PALET:**

130 cajas por palet (3120 envases de 115 g.), agrupadas en 5 capas con 26 cajas cada una, retractiladas con politeno estirable y dos etiquetas código palet.

<b>PESO NETO</b>	358.800	<b>LARGO (mm)</b>	1200
<b>PESO BRUTO</b>	842.44900	<b>ANCHO (mm)</b>	800
		<b>ALTO (mm)</b>	1165

**CODIFICACIÓN****A) FECHA CONSUMO PREFERENTE**

<b>Marcar fecha de consumo preferente:</b>	Si
<b>Nº meses a partir de la fecha de envasado:</b>	24 (dos años a partir de la fecha de envasado)
<b>Marcar fechas (si corresponde) en dígitos con la expresión:</b>	
<b>Observaciones:</b>	
<b>Marcar fecha de envasado:</b>	---

**B) LOTE FABRICACIÓN ALCOLEA**

<b>Marcar:</b>	
<b>L.XYZZVW - PPPPP</b>	---
<b>L.XYZZVW - hhmm</b>	Si

L.XYZZV	---
L.XYZZVW	---

**Y:** dígito día de la semana.

**W:** según corresponda primer, segundo o tercer turno de fabricación ('A', 'B' y 'C').

**hhmm:** Indicaría la hora y los minutos del envasado

**PPPPP:** últimas cifras del número de pedido.

**ZZ:** semana del año (en dígitos).

**X:** dígito última cifra año de fabricación.

### C) OTROS CÓDIGOS

<b>DUN 14:</b>	48410010001902
<b>SOS CORPORACIÓN ALIMENTARIA S.A.</b>	20222
<b>EAN 13:</b>	8410010001904

## CENTRO DE FABRICACIÓN

<b>FÁBRICA ALOLEA (CÓRDOBA) R.G.S. 160000277/CO</b>
<b>ISO 9001:2008</b>
<b>BRC v5</b>
<b>BRC v5</b>
<b>Centro: 0102</b>

## LEGISLACIÓN

<ul style="list-style-type: none"> <li>● R. D. 858/84 Reglamentación Técnico Sanitaria para elaboración, circulación y comercio de las salsas de mesa y sus correcciones.</li> <li>● R. D. 238/00 Norma general etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y sus correcciones.</li> <li>● R. D. 723/88 Norma general para el control de contenido efectivo de los productos alimenticios envasados y sus correcciones.</li> <li>● R. D. 142/2002 Lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización y sus correcciones.</li> </ul>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

• R. D. 1917/1997 Normas de identidad y pureza de los aditivos alimentarios distintos

de colorantes y edulcorantes utilizados en los productos alimenticios y sus correcciones.

• R. D. Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre condiciones generales de almacenamiento (no frigorífico).

• R. D. 782/1998 Reglamento para el desarrollo y ejecución de la Ley 11/1997, de 24 de Abril, de Envases y Residuos de Envases.

• R. D. 930/1992, Norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de productos alimenticios.

## ESTRUCTURA LÍNEA DE FABRICACIÓN

### OBSERVACIONES

Los datos indicados en esta Ficha Técnica pueden ser susceptibles de sufrir algún tipo de

modificación debido, fundamentalmente, a las variaciones propias de las

Materias Primas o del Proceso Productivo.

### IMÁGENES ASOCIADAS

### ANEXOS ASOCIADOS

### Responsable

DEOLEO. Todos los derechos reservados. Copyright © 2005

Grupo SOS

Ficha de Producto

#### AVISO

Usted ha cometido una acción para la que no esta autorizado.

Su usuario, dirección IP y hora de acceso han sido registrados.

Debido a este intento de intromisión en información privada usted puede ser objeto de acciones legales.

Por favor, rogamos que abandone esta actitud.