ÍNDICE

1. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO
2. LEGISLACIÓN DE REFERENCIA
3. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO
   3.1 OBTENCIÓN
   3.2 IDENTIFICACION/ETIQUETAJE
   3.3 CONSERVACIÓN
4. CARACTERÍSTICAS DESCRIPTIVAS
   4.1 INGREDIENTES
   4.2 VALORES NUTRICIONALES
   4.3 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
   4.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
   4.5 CARACTERÍSTICAS DE DIMENSIÓN (PACKING)
   4.6 CADUCIDAD
5. INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

1 PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Salsa agridulce elaborada a partir de frutas, verduras y especies.
Ideal para acompañar carnes a la parrilla cómo, pato, ternera, cerdo y pollo.

2 LEGISLACIÓN DE REFERENCIA

REGLAMENTO (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
REGLAMENTO (CE) 178/2002, de 28 de enero de 2002 (DOUE L 31, de 01.02.2002), por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
REAL DECRETO 2420/1978, de 2 de junio (BOE de 12 de octubre). Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales.
Reglamento 1881/2006, de 19 de Diciembre de 2006, de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (aplicable a partir del 1 de marzo de 2007)
Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
REGLAMENTO (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 (DOUE L 304, de 22.11.2011), sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
REAL DECRETO 1334/1999, de 31 de julio (BOE de 24 de agosto), por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
REAL DECRETO 1808/1991, de 13 de diciembre (BOE del 25), por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.
REAL DECRETO 1801/2008, de 3 de noviembre (BOE del 4), por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español.

3 CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO

3.1 OBTENCIÓN

La elaboración de esta salsa se realiza de forma tradicional eligiendo las mejores materias primas para su manipulación con mimo y respetando texturas y aromas naturales.

3.2 IDENTIFICACIÓN / ETIQUETAJE

Todos los productos elaborados por la empresa GB. Artesanos Gastronómicos S.L.U cumplen la normativa vigente sobre etiquetaje de productos alimentarios.
La etiqueta está compuesta por:

- *Denominación del producto*
- *Ingredientes*
- *Peso neto*
- *Nº de lote*
- *Fecha de caducidad*
- *Código de barras / código EAN*
- *Temperatura de conservación*
- *Marca*
- *Razón social y dirección*

3.3 CONSERVACIÓN

Al tratarse de una conserva, se podrá almacenara a Tª ambiente mientras ésta no esté abierta. Se recomienda que no impacte el sol directamente sobre el producto.
Una vez abierto conservar en refrigeración a una Tª no superior de 5ºC.

4 CARACTERÍSTICAS DESCRIPTIVAS

4.1 INGREDIENTES

Cebolla 45.5%, azúcar 27.3%, vinagre de vino blanco 8.35%, agua, vino blanco, pasas de corinto 1.89% y sal.

4.2 VALORES NUTRICIONALES

INFORMACION NUTRICIONAL por 100 g de producto	
Valor energético	960 kJ / 230 Kcal
Grasas	0,3 g
de las cuales saturadas	0,1 g
Hidratos de carbono	55,4 g
de los cuales azúcares	35,4 g
Fibra alimentaria	1,7 g
Proteínas	0,7 g
Sal	0,25 g

NOTA:
El producto se debe encontrar para su venta en perfectas condiciones de envasado y con el precinto de calidad intacto. Además el número de lote, fecha de caducidad e ingredientes deben ser visibles y claros.

4.3 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÈPTICAS

Salsa agridulce a partir de cebolla caramelizada con pasas, vino blanco y vinagre.

4.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Valor de referencia
Salmonella spp.	Ausencia/25g
Listeria monocytogenes	<100 ufc/g
Bacilus Cereus	<100 ufg/g

4.5 CARACTERÍSTICAS DE DIMENSIÓN DE ENVASE Y PALETIZACIÓN

Peso bruto	1500 g aprox.
Peso neto	1100 g aprox.
Nº de botes por caja	6 unidades/caja
Cajas/piso	12 cajas
Pisos/palet	6 pisos
Botes/palet	432 unidades/palet
Cajas/palet	72 cajas/palet
Tipo de transporte	Según condiciones comerciales

4.6 CADUCIDAD

Debe consumirse preferentemente antes de 4 años.

5 INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

ALÉRGENOS	SI	NO
1 Altramuz y productos derivados		X
2 Apio y productos derivados		X
3 Cacahuetes y productos derivados		X
4 Cereales con gluten	Puede contener trazas	
5 Dióxido de azufre y sulfitos		X
6 Frutos secos		X
7 Huevos y productos derivados		X
8 Leche y sus derivados (incluida lactosa)		X
9 Crustáceos y productos derivados		X
10 Moluscos y productos derivados		X
11 Mostaza y productos derivados		X
12 Pescado y productos derivados		X
13 Semillas de sésamo y productos derivados		X
14 Soja y derivados		X

Este producto no ha estado sometido a radiación
Este producto no contiene Ingredientes Modificados Genéticamente

Firmado: Laia Navarrete
Responsable de Calidad
01/06/2016