	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	REVISIÓN: 4
	SALSA ESPINALER BOTELLÍN	<i>Junio 2017</i>

DATOS FABRICANTE

Razón social: ESPINALER, S.L.

CIF: B59099457

Dirección: Av. Progrés, 47 (P.I. Els Garrofers – Vilassar de Mar – 08340) Barcelona

Teléfono: 937 502 521 // FAX: 937 597 409

Dep. de calidad: Cristina Flores – calidad@espinaler.com / Ruth Batlle – rbatlle@espinaler.com

Información general: espinaler@espinaler.com

R.S.I: 26.04616/CAT – 26.02684/B

www.espinaler.com

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Salsa de aperitivo a base de vinagre y especias. Hace más de ochenta años que la fabricamos con una receta única, exclusiva y familiar. Es el condimento ideal para acompañar todo tipo de conservas, patatas chips, olivas, ensaladas, etc.

Producto tradicional, sin aditivos.

El procesado, manipulación y obtención del producto final se efectúan cumpliendo en todo el proceso las normas higiénico-sanitarias vigentes así como las buenas prácticas de manipulación. Se lleva a cabo, en cada una de las fases, un sistema de autocontrol y seguimiento de puntos críticos (HACCP).

ORIGEN: producto de España

Contenido: 92ml.

DISPONIBLE EN CATALÁN, CASTELLANO, INGLÉS Y FRANCÉS/ALEMÁN/HOLANDÉS.



INGREDIENTES

Vinagre, pimentón rojo y especias.

No lleva aditivos. Sin colorantes ni conservantes.

ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM's)


Las materias primas utilizadas no proceden de Organismos Genéticamente Modificados (OGM's).

ANÁLISIS NUTRICIONAL (Valores medios por cada 100 ml. de producto)

		IR*	% IR*
Valor energético (kJ/Kcal)	31 kJ / 7 Kcal	2000 Kcal.	0%
Grasas	< 1 g.	70 g.	1%
De las cuales, saturadas	0 g.	20 g.	0%
Hidratos de carbono	1,8 g.	260 g.	1%
De los cuales, azúcares	0,8 g.	90 g.	1%
Proteínas	< 2 g.	50 g.	4%
Sal	0 g.	6 g.	0 %

*(IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ. / 2000 Kcal.)

APROBADO	DPT CALIDAD ESPINALER	
1/4		Cristina Flores

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	REVISIÓN: 4
	SALSA ESPINALER BOTELLÍN	<i>Junio 2017</i>

INGREDIENTES ALÉRGENOS

ALÉRGENO (Anexo III bis. Directiva 2007/68/CE)	Presencia en el producto como ingrediente	Presencia en instalaciones Posibles trazas
Gluten en cereales	No	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	No
Huevo y productos a base de huevo	No	No
Pescado y productos a base de pescado	No	No
Cacahuete y productos a base de cacahuetes	No	No
Soja y productos a base de soja	No	No
Leche y sus derivados	No	No
Frutos de cáscara	No	No
Apio y derivados	No	No
Mostaza y derivados	No	No
Granos de sésamo y productos a base de sésamo	No	No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (> 10mg/kg o > 10mg/L)	SI	SI
Altramuces y productos a base de altramuces	No	No
Moluscos y productos a base de moluscos	No	No

**** NO CONTIENE GLUTEN. ALIMENTO APTO PARA CELÍACOS.**

Gluten GP0004-ELISA/R5 < 3 mg/kg

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO: Líquida turbia con gran cantidad de poso en el fondo (especias).


COLOR: Rojizo debido al pimentón rojo.

OLOR: Característico de los ingredientes que la componen. Aroma intenso a vinagre y especias.

SABOR: Agradable, intenso y específico del vinagre y las especias que la componen.

TEXTURA: Líquida y fluida.

APROBADO	DPT CALIDAD ESPINALER	
2/4		Cristina Flores

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	REVISIÓN: 4
	SALSA ESPINALER BOTELLÍN	<i>Junio 2017</i>

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	VALOR NORMAL / TOLERANCIA
Escherichia coli	< 1 * 10 ¹ ufc/g.
Salmonella	Ausencia en 25g.
Cl. Sulfito reductores	< 1 * 10 ³ ufc/g.
Enterobacterias	< 1 * 10 ² ufc/g.
Clostridium	< 1 * 10 ² ufc/g.
Bacillus cereus	< 1 * 10 ³ ufc/g.

- Reglamento: Real Decreto 2242/1984, de 26 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARÁMETRO	VALOR NORMAL / TOLERANCIA
Arsénico	< 3 mg/kg (ppm)
Plomo	< 10 mg/kg (ppm)
Aflatoxinas B1	< 5 µg/kg (ppb)
Aflatoxinas totales	< 10 µg/kg (ppb)

- Reglamento: Real Decreto 2242/1984, de 26 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias.
- Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la Comisión de 19 de diciembre de 2006 por la que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

CODIFICACIÓN

LOTE: Número propio de cuatro dígitos: XXXX

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: 2 años a partir de la fecha de fabricación: MM-AAAA

ALMACENAMIENTO

El almacenamiento del producto se realiza en lugares cerrados, techados, secos y bien ventilados, a temperatura controlada entre 14°C y 22°C. Protegidos contra insectos, roedores y otras plagas.

MATERIAL ENVASE Y EMBALAJE

Envase de cristal.

Tapón plástico rojo (polietileno) con precinto de garantía. Dispone de obturador.

Etiqueta Espinaler, con la siguiente información: denominación de venta ("Salsa de aperitivo") e ingredientes. Identificación de la empresa y número de Registro Sanitario.


Contenido neto, lote y fecha de consumo preferente. Condiciones de conservación.

Información nutricional y alérgenos. (Según normativa UE 1169/2011)

Caja de agrupación de 12 unidades como expositor.

Caja de agrupación comercial de cartón ondulado.

APROBADO	DPT CALIDAD ESPINALER	
3/4		Cristina Flores

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	REVISIÓN: 4
	SALSA ESPINALER BOTELLÍN	Junio 2017

DISTRIBUCIÓN Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

OPCIÓN CATALÁN	
Código del artículo	299100
Código de barras	8427230005001
Código GTIN14 (DUN)	28427230005005
OPCIÓN CASTELLANO	
Código del artículo	299075
Código de barras	8427230989189
Código GTIN14 (DUN)	28427230989183
OPCIÓN INGLÉS	
Código del artículo	299074
Código de barras	8427230989172
Código GTIN14 (DUN)	28427230989176
OPCIÓN FRANCÉS / ALEMÁN / HOLANDÉS	
Código del artículo	299092
Código de barras	8427230011019
Código GTIN14 (DUN)	28427230011013
Peso bruto	200g.
Contenido	92ml.
Medidas envase	14x3,7 cm (alto x diámetro base)
Unidad de envase	12 unidades / expositores
Medidas caja expositor	170 x 126 x 155 mm (ancho x fondo x alto)
Unidad de caja	4 expositores (48 unidades)
Medidas caja	353 x 260 x 170 mm (ancho x fondo x alto)
Peso caja	10,360 kg.
Cantidad cajas x rellano	9
Rellano x palé	7
Cantidad cajas palé	63
Peso por palé	700 kg.
Palé	Europeo

La distribución se realiza a mercado nacional e internacional. Se envían correctamente envasados y embalados, paletizados, mediante pallets europeos de madera, retractilados con film de plástico, y contenedores... (si requiere) La distribución debe hacerse a una temperatura no superior a 25°C.

CONSERVACIÓN

Conservar en lugar fresco y seco. Protegido del calor y de la luz.

Una vez abierto, si no se consume de forma inmediata, guardar en refrigeración.

MODO DE EMPLEO

Destino final: público en general (excepto personas con alergias o intolerancias a alguno de sus ingredientes (vinagre: sulfitos, especias).

Intención de uso: agitar antes de usar. Consumo directo.

OBSERVACIONES

Los datos que aparecen en este documento son meramente informativos.

El producto cumple en todo caso con la legislación vigente.

CONSEJOS PARA LA PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

Este envase es reciclable, tirar en los contenedores a tal fin.



VIDRIO



TAPÓN



CARTÓN

APROBADO	DPT CALIDAD ESPINALER	
4/4		Cristina Flores