



Denominación

Romesco.

Ingredientes

Puré de tomate, aceite de girasol, ajo, frutos secos (*almendra* y *avellana*), aceite de oliva, pan rallado (harina de *trigo*, agua, sal y levadura), vinagre de vino, sal, especias y estabilizante (goma xantana).

Sin colorantes ni conservadores.

Información sobre alérgenos y OGM

Alérgenos: contiene frutos secos (*almendras*, *avellanas*) y gluten (harina de *trigo*).
No hay presencia de ingredientes procedentes de Organismos Genéticamente Modificados.

Información nutricional

	Por 100 g
Valor energético	1136 kJ/ 276 kcal
Grasas	27 g
de las cuales saturadas	3,3 g
Hidratos de Carbono	4,5 g
de los cuales azúcares	2,4 g
Fibra	3,6 g
Proteínas	2,8 g
Sal	1,7 g

Elaboración

Mezclado y emulsionado de todos los ingredientes por la acción de un túrmix.
Envasado y cerrado herméticamente con cámara de vacío por vapor de agua.

Características organolépticas

Visual: Color anaranjado.

Flavor: Sabor y olor característico de la mezcla de tomate, frutos secos y aceite.



Límites microbiológicos

Microorganismos aeróbicos	$\leq 10^4$ ufc / g
Mohos y levaduras	$\leq 10^3$ ufc / g
Enterobacterias totales	≤ 10 ufc / g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia / 25g

Características fisicoquímicas

pH: 4,0 a 4,50
 a_w : 0,95 a 0,99

Condiciones de conservación

Extraer la salsa del recipiente con utensilios limpios y secos.

Antes de abrir el envase:

Guardar en lugar fresco, seco y protegido de la luz.

No requiere conservación en frío.

Después de abrir el envase:

Conservar en frigorífico.

Consumo preferente

Número de lote y fecha de consumo preferente y de indicado en la etiqueta de cada unidad.
Mínimo en entrega: 24 meses.

Envase

Envase de vidrio con tapa metálica de compuesto sellante alimenticio y cierre *Twist off*.
Presentación en envase con un peso neto de 290 g y de 900 g.

Aplicaciones

Se puede utilizar para condimentar ensaladas, carpaccios, pescados, etc.

Se puede utilizar como base para guisos.

Uso previsto

Producto listo para consumir. Consumo en frío o en caliente.

Apto para la población en general.

Población con sensibilidades alimentarias específicas: ver arriba "Información sobre alérgenos".

 Técnicas de Elaboración de Salsas	FICHA TÉCNICA ROMESCO (ACEITE DE GIRASOL)	RP17.02	Pág. 3 de 3
		Revisión: 13	Fecha: 26.11.2015

Anexo: Legislación aplicable

- Reglamento (CE) nº 178/2002, 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.
- 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 (CE) nº 852/2004 relativo a la Higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 1881/2006 y posteriores modificaciones por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) Nº 1333/2008, de 16 diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios.
- Reglamentos (CE) nº 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y nº 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos.
- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del parlamento europeo y del Consejo de 25 de noviembre de 2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor.
- Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre 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, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
- Ley 11/1997, de 24 de abril y modificaciones posteriores de envases y residuos de envases.
- Real Decreto 858/1984, de 28 de marzo por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de las salsas de mesa.