

ARTESANIA ALIMENTARIA ENELDO, S.L., SALSAS NATURALES ENELDO	FICHAS TECNICAS SISTEMA ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRITICOS	(REV. 03)
--	--	------------------

SALSA BOLETUS

DENOMINACION: SALSA BOLETUS		FECHA: JUNIO 2016		
COMPOSICION	INGREDIENTES MATERIAS PRIMAS		OTROS INGREDIENTES	
	Aceite girasol, leche, setas		Sal, especias, conservante (E-202), cebolla molida, acidulante (E-330), goma Xantana, antioxidante (E-320)	
FABRICACION	PROCESO GENERAL		TEMPERATURAS Y TIEMPOS	ALERGENOS
	Pesaje y batido de salsa base Adición ingredientes y batido Llenado y cierre de envases Almacenamiento		+12 °C 5-10 según. +12 °C 10-15 según. +12 °C + 1/+3 °C	Leche
ETIQUETADO ENVASADO, EMBALAJE (PRESENTACION)	TIPO DE ENVASE	ENVASADO	PRESENTACIONES COMERCIALES	EMBALAJE
	Botella de 1 Litro Botella de 270 gr Cubo de 3,8 Litros Cubo de 5,5 Litros Cubo de 2,1 Litros	Llenado botellas y/o Cubos	Botella de 1 Litro Botella de 270 gr Cubo de 3,8 Litros Cubo de 5,5 Litros Cubo de 2,1 Litros	Sin embalaje o Caja de cartón
ALMACENAMIENTO	En cámara a 0/+3 °C			
TRANSPORTE	El cliente lo recoge en fábrica o por transporte refrigerado Integra2 o similar.			
INSTRUCCIONES EN ETIQUETADO	Conservar en refrigeración Fecha de caducidad: 6 meses			
CONSUMIDOR FINAL	Listo para Consumo, principalmente hostelería.			
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	Según R.D. 858/1984, de 28 de marzo. Reglamento 2073/2005 Reglamento 1169/2011			

ETIQUETA TECNICA BOTELLA:

BOLETUS

Ingredientes: aceite girasol, leche, setas, sal, especias, conservante (E-202), cebolla molida, acidulante (E-330), goma Xantana, antioxidante (E-320)

Alergenos: Leche

Valor nutricional: valor energético:

325 Kcal/100 g. Grasa total: 35,7%.

Ácidos grasos saturados: 6,9g/100g.

Hidratos de carbono totales: <0,5%

glucosa. Azúcares totales: <0,5%

glucosa. Proteína: 1,0%. Sal: 1,3%

