

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

SALSA BRAVA

DENOMINACION: SALSA BRAVA		FECHA: JULIO 2015		
COMPOSICION	INGREDIENTES MATERIAS PRIMAS		OTROS INGREDIENTES	
	Tomate, aceite girasol, leche		Sal, especias, ajo, conservante (E-202), 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
	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
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 MICROBIOLOGICOS	Según R.D. 858/1984, de 28 de marzo. Reglamento 20732005 Reglamento 1169/2011			

ETIQUETA TECNICA BOTELLA:

BRAVA

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

Alergenos: Leche

Valor nutricional: valor energético:

198 Kcal/100 g.Grasa total: 19,6%.

Ácidos grasos saturados: 5,1

g/100g. Hidratos de carbono

totales: 4,4% glucosa. Azúcares

totales: 4,4% glucosa. Proteína:

1,1%. Sal: 1,8%

