

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

SALSA KEBAB

DENOMINACION: SALSA KEBAB		FECHA: DICIEMBRE 2016		
COMPOSICION	INGREDIENTES MATERIAS PRIMAS		OTROS INGREDIENTES	
	Tomate		Sal, especias, conservante (E-202), goma Xantana, acidulante (E-330), 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	No contiene
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 MICROBIOLOGICOS	Según R.D. 858/1984, de 28 de marzo. Reglamento 20732005 Reglamento 1169/2011			

ETIQUETA TECNICA BOTELLA:

KEBAB

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

Alergenos: No contiene

Valor nutricional: valor energético: 4,0

Kcal/100 g. Grasa total: <1,0 %. Ácidos

grasos saturados: <0,5 g/100g. Hidratos

de carbono totales: <0,5 % glucosa.

Azúcares totales: <0,5 % glucosa.

Proteína: 1,0%. Sal: 2,0 %

