

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

SALSA PIMIENTA NEGRA

DENOMINACION: SALSA PIMIENTA NEGRA		FECHA: JULIO 2015		
COMPOSICION	INGREDIENTES MATERIAS PRIMAS		OTROS INGREDIENTES	
	Aceite girasol, leche,		Sal, conservante (E-202), especias, cebolla, 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:

PIMIENTA NEGRA

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

Alergenos: Leche
Valor nutricional: valor energético: 455 Kcal/100 g. Grasa total: 49,5%. Ácidos grasos saturados: 11,7 g/100g. Hidratos de carbono totales: 1,3% glucosa. Azúcares totales: 1,3% glucosa. Proteína: 1,0%. Sal: 1,6%

