

ROSA Mª SANCHEZ LOZANO COMUNIDAD DE BIENES, SALSAS NATURALES ENELDO	FICHAS TECNICAS SISTEMA ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRITICOS	(REV. 03)
--	---	-----------

SALSA YOGURT

DENOMINACION: SALSA YOGURT		FECHA: JULIO 2015		
COMPOSICION	INGREDIENTES MATERIAS PRIMAS		OTROS INGREDIENTES	
	Aceite girasol, leche, yogurt		Azúcar, sal, conservante (E-202), acidulante (E-330), goma Xantana, hierbas aromáticas, especias, 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:
YOGURT

Ingredientes: aceite girasol, leche, yogur, azúcar, sal, conservante (E-202), acidulante (E-330), goma Xantana, hierbas aromáticas, especias, antioxidante (E-320)

Alergenos: Leche
Valor nutricional: valor energético: 356 Kcal/100 g.Grasa total: 38,2%.
Ácidos grasos saturados: 10,2 g/100g. Hidratos de carbono totales: 2,1% glucosa. Azúcares totales: 2,1% glucosa. Proteína: 1,0%. Sal: 1,2%

