

Descripción de producto

Identification du produit

Product specification

Mayonesa Ligera OGM Light Mayonnaise GMO

MARCA/ MARQUE/ BRAND
BANGOR

FECHA	REVISIÓN	APROBADO
01/06/2012	6	 Ana Emparanza –D.Calidad

Ingredientes / Ingredients / Ingredients:

Agua, aceite vegetal *35%, yema de huevo, vinagre, azúcar, almidón modificado, sal, estabilizadores: E-412,E-415, acidulante: E-330, conservadores: E-211,E-202, antioxidante: E-385

Eau, huile végétale* 35%, jaune d'oeuf, vinaigre, sucre, amidon modifié, sel, épaississants: E-412,E-415, acidifiant: E-330, conservateurs : E-211,E-202, antioxygène: E-385.

Water, vegetable oil *35%, egg yolk, vinegar, sugar, modified starch, salt, stabilizers:E-412,E-415, acidifier: E-330, preservatives: E-211,E-202, antioxidant: E-385

*Aceite de soja OGM/ Huile de soya GMO/ Soya oil GMO

Características físico-químicas / Caractéristiques Physico-Chimiques / Physical & chemical characteristics

pH	< 4,0
Acidez / Acidity (%acetic acid)	> 0,3
Grasa- Matière grasse-Fat	> 35%

Características microbiológicas/Caractéristiques microbiologiques / Microbiological properties

Aerobios mesófilos/Total plate count	< 10 ⁴ cfu/g
Enterobacteriaceae	< 10 cfu/g
Salmonella-Shigella	Aus-Abs / 25 g

Composición nutricional / Information nutritionelle / Nutrition information:

(per 100 g)

Proteínas /Protéines / Proteins	0,59g
Hidratos de carbono / Glucides / Carbohydrates	6.15 g
Azúcares/Sucres/Sugar	2.98 g
Grasas / Lipides / Fat	35.9 g
Ac grasos saturados/ Ac.gras saturés/ Saturates Fat	8.08 g
Fibra /Fibre/Fibre	0.41 g
Sodio/ Sodium	581 mg
Valor energético / Valeur énergétique / Calories	360 kcal (1487 kJ)

Transporte y almacenamiento / Transport et stockage / Transport & storage

A temperatura ambiente. Una vez abierto el envase, mantener en refrigeración.

A température ambiante. Après ouverture conserver au réfrigérateur

Ambient temperature. Keep refrigerated after opening.

Fecha de consumo preferente / Date de consommation / Shelf life

12 meses a partir de la fecha de envasado.

12 mois à partir de la date de production

12 months after production date.

Lote/ Lot

Letra de identificación del producto, seguida de 4 dígitos, siendo el primero el año y los 3 siguientes el día del año.
(MLV 0001) 1 de enero de 2000

Lettre d'identification du produit, suivie de 4 digits: le premier l'année et les 3 suivants le jour de l'année.
(MLV 0001) 1 janvier 2000.

Letter of product identification, followed for 4 numbers: first one is the year and the 3 others the day of the year.
(MLV 0001) . 01-01-2000

Modo de empleo / Mode d'emploi / Usage

Uso directo

Usage direct.

Direct use

Normativa aplicable /Legislation

RD 858/1984 (RTS de salsas de mesa); RD 1245/2008, RD 1334/1999, RD 2220/2004, RD 1164/2005, RD 1245/2008 ; RD 142/2002 y modificaciones

Directive 97/4/CE, Directive 2000/13/CE, Directive 2003/89/CE, Directive 2005/26/CE, Directive 2007/68/CE; Directive 2001/5/CE et modifications

Envases/ Containers

Cumplen la legislación vigente para materiales plásticos en contacto con alimentos: RD 866/2008 R(UE)10/2011 y modificaciones

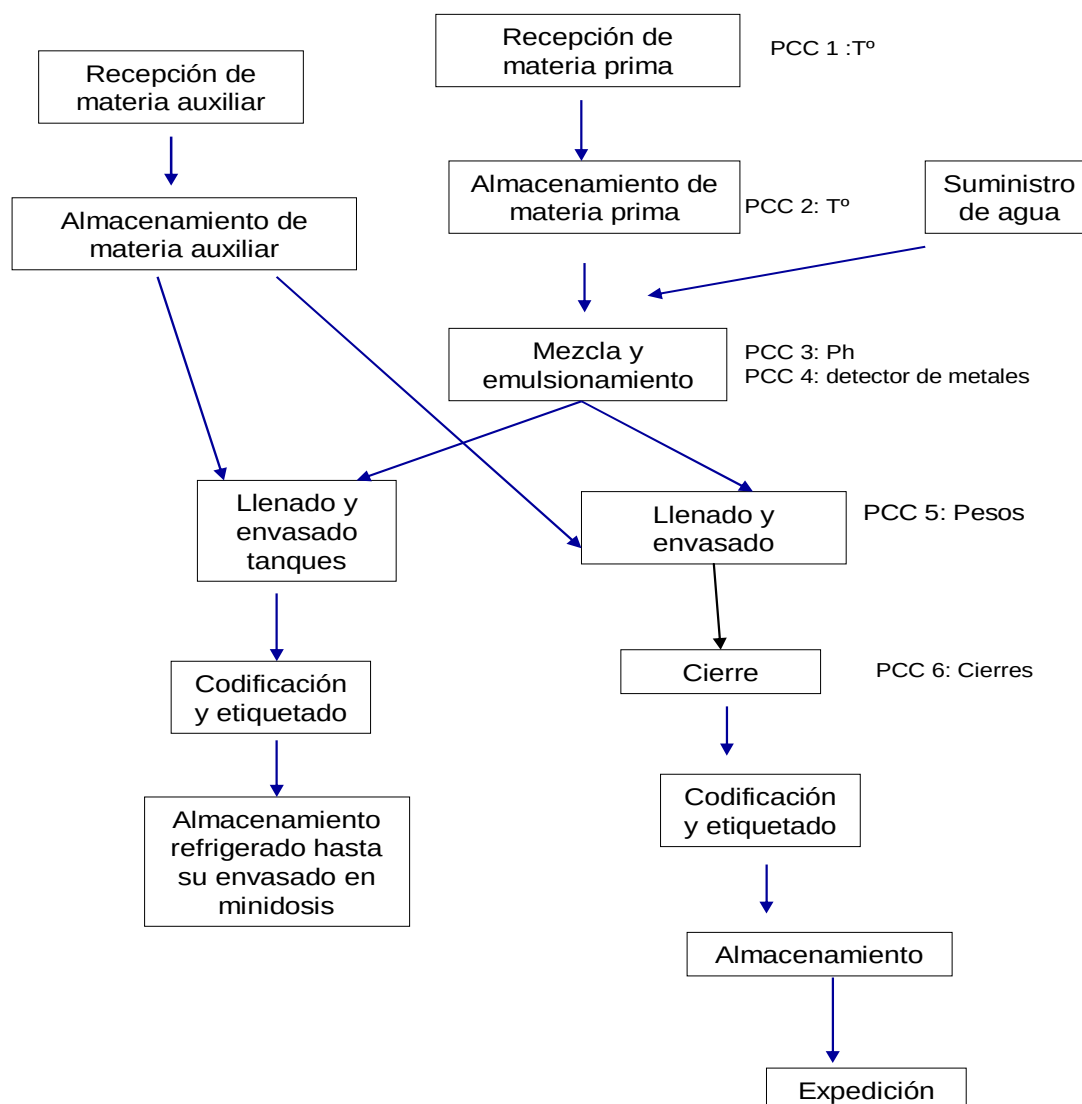
Full comply with EU regulations related to plastic materials intended to come in contact with foodstuffs: D2002/72/CE, D 2008/39/CE , R(UE)10/2011

ALERGENOS- ALLERGENS

	SI / YES	NO / NON
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados. Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos Crustaceans and products thereof		X
Huevos y productos a base de huevo Eggs and products thereof	X	
Pescado y productos a base de pescado Fish and products thereof		X
Cacahuètes y productos a base de cacahuètes Peanuts and products thereof		X
Soja y productosa base de soja** Soybeans and products thereof**	X**	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) Milk and products thereof (including lactose)		X
Frutos de cáscara* y productos derivados Nuts* and products thereof		X
Apio y productos derivados Celery and products thereof		X
Mostaza y productos derivados Mustard and products thereof		X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo Sesame seeds and products thereof		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2 Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO2		X
Altramuces y productos a base de altramuces Lupin and products thereof		X
Moluscos y productos derivados Molluscs and products thereof		X
Otros alérgenos - Other allergenes		
Glutamato Glutamate		X
Maiz y productos derivados Corn and products thereof	X	
Cerdo y productos derivados (incluidos gelatinas, grasas...) Pork and products thereof (including gelatine, fats..)		X
Vacuno y productos derivados (incluidos gelatinas, grasas...) Beef and products thereof (including gelatine, fats..)		X
Aves y productos derivados (ej:grasa) Poultry and products thereof (eg:fat)		X
Canela Cinnamon		X
Vainilla Vanillin		X
*almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.),avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces de nogal (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas ((<i>Carya illinoensis</i>) (<i>Wangenh.</i>) K Koch), castañas de Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamias y nueces de Australia(<i>Macadamia ternifolia</i>), y productos derivados.		
*almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.),hazelnut (<i>Corylus avellana</i>), walnut (<i>Juglans regia</i>), cashew (<i>Anacardium occidentale</i>), pacan nut ((<i>Carya illinoensis</i>) (<i>Wangenh.</i>) K Koch), brazil nut (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nut (<i>Pistacia vera</i>), macadamia nut and queensland nut(<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof.		
** Este ingrediente está exento de etiquetarse como alérgeno RD 1245/2008		
This ingredient is exempted from allergen labelling acc. to Directive 2007/68/CE		

ALIMINTER	DIAGRAMA DE FLUJO SALSAS EMULSIONADAS EN FRIO	Fecha: 16/04/2012 Revisión: 5	Pág: 1 / 2
------------------	--	-------------------------------------	---------------

EMULSIONADAS EN FRIO



ALIMINTER	DIAGRAMA DE FLUJO SALSAS EMULSIONADAS EN FRIO	Fecha: 16/04/2012 Revisión: 5	Pág: 2 / 2
------------------	--	-------------------------------------	---------------

EMULSIONADAS EN FRIO

TARRINAS Y BOLSITAS

