



Cód: FT-F00430	Ed: 02	Fecha: Feb-19	Pág: 1 de 3
----------------	--------	---------------	-------------

Producto	Salsa Cocktail	Marca comercial	Ybarra
País de origen	España	Categoría	Salsa

ETIQUETADO

Denominación de venta	Salsa Cocktail
-----------------------	----------------

Ingredientes	Aceite de girasol, puré de tomate, azúcar, yema de huevo , vinagre de vino, sal, almidón modificado de maíz, zumo de limón concentrado, estabilizantes (goma garrofin, goma guar, goma xantana, pectinas), conservador (sorbato potásico), aromas, antioxidante (EDTA).
--------------	--

Alegaciones y resto de información	Sin gluten. Sin derivados lácteos.
------------------------------------	---

Identificación del lote	Rotulado en el envase	
	LAAJJJLX	AA= Últimos dígitos del año JJJ= Día del año Juliano LX=Línea de envasado

Fecha de consumo preferente	12 Meses Pet y Cubos	Rotulado en el envase
	DD/MM/AAAA	DD= Día MM= Mes AAAA= Año
	15 Meses Vidrio	Rotulado en el envase
	DD/MM/AAAA	DD= Día MM= Mes AAAA= Año

Información nutricional. (Valores expresados para 100g de producto)	Valor energético	1759 kJ / 426kcal
	Grasas	41 g
	de las cuales saturadas	4,0 g
	Hidratos de Carbono	13 g
	de las cuales azúcares	10 g
	Proteínas	1,4 g
Sal	2,3 g	

Recomendaciones de uso y conservación.	Una vez abierto conservar, bien cerrado, en el frigorífico. Usar utensilios de cocina limpios para dispensar el producto. Conservar en lugar fresco y seco. No congelar.
--	--

FORMATOS DE ENVASES

Código interno	T35131	T35138	T35137	T35143	T35810	T35116	
Contenido neto (ml)	225	450	390 + 60	300	1000	1800	
Contenido neto (g)	225	450	450	305	1000	1825	
Material envase	Vidrio	Vidrio	Vidrio	PET	PET	PP	
Tipo de cierre	Tapa (Twist-off)	Tapa (Twist-off)	Tapa (Twist-off)	Tapón	Tapón	TAPA	
Material tapa	Hojalata	Hojalata	Hojalata	PP+Válvula silicona	PP+Válvula silicona	PP	
Tipo etiquetado	Etiqueta Envolverte	Etiqueta Envolverte	Etiqueta Envolverte	Papel autoadhesivo	Papel autoadhesivo frontal y dorsal	IML	
Tipo precinto	Precinto de PVC Termocontraible	Precinto de PVC Termocontraible	Precinto de PVC Termocontraible	Lift'n peel	Lift'n peel	Film termosellado (XPOLIESTER-POMETPLTN)	
EAN 13	8410086360042	8410086360059	8410086351378	8410086351439	8410086358100	8410086351132	
DUN 14	18410086351313	18410086351382	18410086351599	18410086351436	18410086358107	18410086351160	
Formato caja/bandeja/retractil/display	12x225	12x450	12x450	8x300	8x1	2x1,8	
Medida formato (AxFxAL)(mm)	Ø65x112	Ø77x139	Ø77x139	Ø68x52x158	Ø93x67x265	Ø160x160	
Tipo palet	EU	EU	EU	EU	EU	EU	
Cajas por camada / nº de camadas	18 x 12	12 x 9	12 x 9	28 x 9	16 x 5	17 x 8	
Total de cajas por palet	216	108	108	252	80	136	
Altura palet (mm)	1.530	1.620	1.620	1.563	1.465	1.510	
Peso palet total (kg)	1020,03	946,98	946,98	705,168	663,04	590,44	

PROCESO DE FABRICACIÓN

El proceso de fabricación es secuencial y consta principalmente de tres fases:

La primera fase es denominada fase acuosa, por estar compuesta de agua, vinagre, sal, azúcar y resto de ingredientes hidrosolubles. Es pasteurizada y enfriada.

La segunda fase es denominada fase oleosa, por estar compuesta de aceite y huevo. Las dos fases son mezcladas mediante bombas dosificadoras y emulsionadas con la ayuda de un molino hasta obtener la emulsión que constituye la salsa.

La tercera fase consiste en el envasado del producto, pasando por los controles establecidos según formato en cada línea, su almacenamiento y distribución. En función de la línea de envasado estos controles incluyen: Control de peso, de cierre, vacío, par de apriete, codificado, etiquetado, escaneado con rayos X, de fugas, de termosellado...

Control de Calidad verifica que los parámetros son conformes a la instrucción técnica de fabricación, que los controles de línea son realizados y que el producto terminado cumple con las especificaciones características del producto.

Producto

Salsa Cocktail

Marca comercial

Ybarra

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARÁMETROS	TOLERANCIAS	UNIDADES
pH	3,5 - 4	---
Acidez	0,6 - 1,0	% Acético
Sal	2,15-2,35	% NaCl
Consistencia Bostwick	≤ 5	cm/30"
Grasa Total	38,5-44	%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento Total Aerobios Mesófilos	< 1.000 ufc/g
Recuento Total Lactobacilos	< 100 ufc/g
Recuento Total Enterobacterias	< 10 ufc/g
Recuento Total Mohos y Levaduras	< 100 ufc/g
Salmonella & Shigella	Ausencia/25g

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Salsa emulsionada fría elaborada principalmente a base de huevo y aceite, con textura cremosa y aspecto homogéneo.

Puede ser consumido por cualquier grupo poblacional, excepto por aquellos con alergias e intolerancias recogidas en la tabla de alérgenos.

Este producto es empleado en multitud de platos como aderezo y acompañamiento (entremeses, verduras, pescados, platos fríos...).

Ni el producto ni sus ingredientes han sido tratados con radiaciones ionizantes.

No contiene ni proviene de Organismos Modificados Genéticamente y esta exento de las obligaciones de etiquetado e información indicadas en los Reglamentos (UE) nº 1829/2003 y 1830/2002 y posteriores modificaciones.

Una vez abierto, se puede consumir durante 1 mes siempre y cuando se haya mantenido en el frigorífico, bien cerrado y se utilicen utensilios limpios para su dispensación.

ALÉRGENOS

ALÉRGENOS	PRESENCIA			ALÉRGENOS	PRESENCIA		
	Si	Posibles Trazas	No		Si	Posibles Trazas	No
Gluten ¹			x	Frutos de cáscara			x
Crustáceos			x	Apio			x
Huevos/Ovoproduitos	x			Mostaza			x
Pescado			x	Sésamo			x
Cacahuetes			x	Moluscos			x
Soja			x	Altramuces			x
Leche ²			x	Anhídrido sulfuroso ³		x	x

¹ Cereales que contengan gluten, a saber trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados).

² Y derivados (incluida la lactosa)

³ Y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg ó 10 mg/l expresado como SO₂

Información de alérgenos conforme al listado del anexo II del Reglamento (UE) N° 1169/2011 y sus posteriores modificaciones

Este producto tiene un contenido en gluten inferior a 20 mg/kg y por tanto, cumple con los requisitos del anexo del Reglamento (UE) N°828/2014 para declarar sin gluten en el etiquetado.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

No exponer a temperaturas superiores a 50° C. No congelar. No exponer a la luz solar directa.

Almacenar en lugar fresco y seco

LEGISLACIÓN

Este producto cumple con los requisitos de la legislación en vigor en la UE para alimentos e ingredientes de alimentos, así como con la legislación específica aplicada a cada producto (RD 858/1985 RTS Salsas de Mesa) y la legislación sobre etiquetado, higiene, trazabilidad, contenidos netos, aditivos, criterios microbiológicos, OMG, alérgenos, declaraciones nutricionales y propiedades saludables de los alimentos, materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos, con los límites máximos de contaminantes (Reglamento (UE) 1881/2006) y LMR de plaguicidas (Reglamento(UE) 396/2005) y sus posteriores modificaciones)

DATOS DEL PROVEEDOR

Razón social: Grupo Ybarra Alimentación, S.L.

Teléfono:+34 955 675 060

Fax: +34 954 722 866

e-mail: ybarra@grupoybarra.es

web: www.ybarra.es

Grupo Ybarra Alimentación S.L. Departamento I+D+C

Aprobado por: Ricardo Fernández (Director I+D+C)

Elaborado por: José Luis Algeciras (Jefe I+D)

TIPOS DE FORMATOS



VIDRIO 225 ML



VIDRIO 450 ML



VIDRIO 390 + 60 ML



PET 300 ml



PET 1000 ml



CUBO 1,8 L