

Cód: FT-F00541

Ed: 03

Fecha: Mar-19

Pág: 1 de 3

<b>Producto</b>	Salsa Barbacoa	<b>Marca comercial</b>	Ybarra
<b>País de origen</b>	España	<b>Categoría</b>	Salsas de mesa

### ETIQUETADO

<b>Denominación de venta</b>	Salsa Barbacoa (1000 ml) o Barbacoa Texas (250 ml)		
<b>Ingredientes</b>	Agua, azúcar, concentrado de tomate, vinagre de vino, miel, sal, almidón modificado de maíz, zumo de naranja concentrado, salsa worcestershire (vinagre, azúcar, cebolla, tomate, manzana, pimienta, ajo, especias, extracto de levadura y colorante caramelo), <b>mostaza</b> , ajo, aromas, colorante caramelo, conservador (sorbato potásico), especias, aroma de humo.		
<b>Alegaciones y resto de información</b>	<b>Sin gluten. Sin derivados lácteos</b>		
<b>Identificación del lote</b>	Rotulado en el envase		
	LAAJJJLX	AA= Últimos dígitos del año JJJ= Día del año Juliano LX= Línea de envasado	
<b>Fecha de consumo preferente</b>	15 Meses PET	Rotulado en el envase	
	DD/MM/AAAA	DD= Día MM= Mes AAAA= Año	
<b>Información nutricional. (Valores expresados para 100g de producto)</b>	Valor energético	645 kJ / 152 kcal	
	Grasas	<0,5 g	
	de las cuales saturadas	0,0 g	
	Hidratos de Carbono	36 g	
	de las cuales azúcares	27 g	
	Proteínas	1,5 g	
Sal	4,1 g		
<b>Recomendaciones de uso y conservación.</b>	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	T39813	T39214			
<b>Contenido neto (ml)</b>	1000	250			
<b>Contenido neto (g)</b>	1140	295			
<b>Material envase</b>	PET	PET			
<b>Tipo de cierre</b>	Tapón	Tapón			
<b>Material tapa</b>	PP sin válvula	PP+Válvula Silicona			
<b>Tipo etiquetado</b>	Autoadhesivo F/D	Autoadhesivo F/D			
<b>Tipo precinto</b>	Lift'n peel	Lift'n peel			
<b>EAN 13</b>	8410086398137	8410086394146			
<b>DUN 14</b>	18410086398134	18410086011286			
<b>Formato caja/bandeja/retractil/display</b>	8x1	8x250			
<b>Medida formato (AxFxAL)(mm)</b>	93x67x265	66x53x151			
<b>Tipo palet</b>	EU	EU			
<b>Cajas por camada / nº de camadas</b>	16 x 5	28 x 9			
<b>Total de cajas por palet</b>	80	252			
<b>Altura palet (mm)</b>	1.465	1.563			
<b>Peso palet total (kg)</b>	787	997			

### PROCESO DE FABRICACIÓN

Todos los ingredientes son adicionados en el tanque de preparación donde se mezclan hasta su homogeneización, a continuación se pasteuriza la mezcla y se enfría.

Después se envasa el 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 y que el producto terminado cumple con las especificaciones características del producto.

Producto

Salsa Barbacoa

Marca comercial

Ybarra

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARÁMETROS	TOLERANCIAS	UNIDADES
pH	3,5 - 4,0	---
Acidez	1,4 - 1,7	% Acético
Sal	2,9 - 3,15	% NaCl
Consistencia	≤ 3,5	cm/30"
° Brix	39 - 44	° Brix

### 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 con base tomate, especiada con sabor ahumado y dulce ideal para todo tipo de carnes.

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 (carnes, patatas, pescados, pizzas, pastas...).

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 <sup>1</sup>			X	Frutos de cáscara			X
Crustáceos			X	Apio			X
Huevos/Ovoproductos			X	Mostaza	X		
Pescado			X	Sésamo			X
Cacahuetes			X	Moluscos			X
Soja			X	Altramuces			X
Leche <sup>2</sup>			X	Anhidrido sulfuroso <sup>3</sup>			X

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

<sup>2</sup> Y derivados (incluida la lactosa)

<sup>3</sup> Y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg ó 10 mg/l expresado como SO<sub>2</sub>

Información de alérgenos conforme el 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



**PET 300 ml**



**PET 1 litro**