



Cód: FT-F00131 Ed: 04 Fecha: 25-09-19 Pág: 1 de 3

Una vez abierto conservar, bien cerrado, en el frigorífico. Usar utensilios de cocina limpios para

 Producto
 Mayonesa ecológica

 País de origen
 España

Recomendaciones de uso y conservación.

Marca comercial Ybarra

Categoría Mayonesa

ETI			

Denominación de venta	Mayonesa ecológica.			
Ingredientes	Aceite de girasol * (69%), agua, yema de <b>huevo</b> * (8,4%), aceite de oliva virgen extra * (5%), vinagre de vino *, azúcar integral *, sal, zumo de limón concentrado *. * de cultivo ecológico certificado			
Alegaciones y resto de información	Sin gluten. Sin derivados lácteos. Ecológica.			
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			Rotulado en el envase (Tapa) DD= Día MM= Mes AAAA= Año	
Información nutricional. (Valores expresados para 100g de producto)	Valor energético Grasas		2877kJ / 699 kcal 76 g	
	de las cuales saturadas  Hidratos de Carbono  de las cuales azúcares		7,7 g 3,0 g 3,0 g	
	Proteínas Sal		1,0 g 1,3 g	

# FORMATOS DE ENVASES

dispensar el producto. Conservar en lugar fresco y seco. No congelar.

Código interno	T31280		
Contenido neto (ml)	300		
Contenido neto (g)	295		
Material envase	Vidrio		
Tipo de cierre	Tapa (Twist-off)		
Material tapa	Hojalata		
Tipo etiquetado	Papel autoadhesivo		
Tipo precinto	Papel autoadhesivo		
EAN 13	8410086312805		
DUN 14	18410086312802		
Formato caja/bandeja/retractil/display	12x300		
Medida formato (AxFxAL)(mm)	Ø80x96		
Tipo palet	EU		
Cajas por camada / nº de camadas	Cajas 10 / nº 11		
Total de cajas por palet	110		
Altura palet (mm)	1.200		
Peso palet total (kg)	672		

## 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 Mayonesa ecológica Marca comercial Ybarra

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARÁMETROS	TOLERANCIAS	UNIDADES
pH	3,5 - 4,2	
Acidez	0,33 - 0,43	% Acético
Sal	1,18-1,38	% NaCl
Consistencia Bostwick	≤ 3	cm/30"
Grasa Total	74 - 78	%

### 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.

Producto ecológico certificado por el organismo de control ES-ECO-001-AN

### **ALÉRGENOS**

ALÉRGENOS	PRESENCIA		,	PRESEN			
	Si	Posibles Trazas	No	ALÉRGENOS	Si	Posibles Trazas	No
Gluten <sup>1</sup>			х	Frutos de cáscara			х
Crustáceos			х	Apio			Х
Huevos/Ovoproductos	Х			Mostaza			Х
Pescado			х	Sésamo			Х
Cacahuetes			х	Moluscos			Х
Soja			х	Altramuces			х
Leche <sup>2</sup>			х	Anhídrido sulfuroso 3			х

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

Información de alérgenos conforme al listado del anexo II del Reglamento (UE) Nº 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) Nº828/2014 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

(Reglament o (UE) 2018/848

cumple con los requisitos de la legislación en vigor en la UE para alimentos e ingredientes de alimentos, así como con la legislación específica da producto (RD 858/1985 RTS Salsas de Mesa) y la legislación sobre etiquetado, higiene, trazabilidad, contenidos netos, aditivos, criterios os, OMG, alérgenos, declaraciones nutricionales y propiedades saludables de los alimentos, materiales y objetos destinados a entrar en contacto ntos, con los límites máximos de contaminantes (Reglamento (UE) 1881/2006) y LMR de plaguicidas (Reglamento(UE) 396/2005) y sus posteriores modificaciones), así como con la normativa de productos ecológico (Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.o 834/2007 del Consejo)

#### **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)



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

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

# **TIPOS DE FORMATOS**



VIDRIO 300 ml