

FICHA TÉCNICA
Departamento I+D+C



Cód: FT-F00300

Ed: 03

Fecha: Sep-18

Pág: 1 de 3

Producto	Mayonesa	Marca comercial	Ybarra
País de origen	España	Categoría	Mayonesa

ETIQUETADO

Denominación de venta	Mayonesa		
Ingredientes	Aceite de girasol (70%), agua, yema de huevo , vinagre de vino, azúcar, sal, especias, zumo de limón concentrado, estabilizante: goma xantana.		
Alegaciones y resto de información	Sin gluten. Sin colorantes. Sin conservantes. Sin derivados lácteos.		
Identificación del lote	Rotulado en el envase		
	LAAJJLX	AA=últimos dígitos del año - JJJ=día juliano - LX= Línea de envasado	
Fecha de consumo preferente	15 meses	Rotulado en el envase	
	MM/AAAA	MM= Mes AAAA= Año	
Información nutricional. (Valores expresados para 100g de producto)	Valor energético	2718 kJ /660 kcal	
	Grasas	71 g	
	de las cuales saturadas	7,5 g	
	Hidratos de Carbono	3,3 g	
	de las cuales azúcares	3,0 g	
	Proteínas	0,8 g	
Sal	1,2 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	T31179	T31181	T31147	T31186	T31195	T31190	T31192
Contenido neto (ml)	105	225	400	450	450	500	750
Contenido neto (g)	100	215	380	426	426	475	713
Material envase	Vidrio						
Tipo de cierre	Tapa (Twist-off)						
Material tapa	Hojalata						
Tipo etiquetado	Etiqueta Envolvente						
Tipo precinto	Precinto de PVC Termocontraible						
EAN 13	8410086315011	8410086315028	8410086311471	8410086315035	8410086315035	8410086311907	8410086315042
DUN 14	18410086311799	18410086311812	18410086311478	18410086311867	18410086311959	18410086311904	18410086311928
Formato caja/bandeja/retractil/display	12X105	12X225	12X400	12X450	6X450	12x500	6X750
Medida formato (AxFxAL)(mm)	Ø58x58x76	Ø64x117	Ø77x138	Ø77x139	Ø77x139	Ø77x160	Ø188x94X166
Tipo palet	EU						
Cajas por camada / nº de camadas	Cajas 20 / nº 19	Cajas 18 / nº 12	Cajas 12 / nº 7	Cajas 12 / nº 10	Cajas 23 / nº 10	Cajas 12 / nº 9	Cajas 16 / nº 9
Total de cajas por palet	380	216	84	120	230	108	144
Altura palet (mm)	1.710	1.590	1.130	1.620	1.650	1.635	1.644
Peso palet total (kg)	879,40	972,90	659,052	1006,5	986,66	978,30	967,14

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 enfiada.

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	Marca comercial	Ybarra
----------	----------	-----------------	--------

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARÁMETROS	TOLERANCIAS	UNIDADES
pH	3,5 - 4,2	---
Acidez	0,37 - 0,47	% Acético
Sal	1,15-1,25	% NaCl
Consistencia Bostwick	≤ 3	cm/30"
Grasa Total	69-72,5	%

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	Altramucos			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 105 ML



VIDRIO 225 ML



VIDRIO 400 ML



VIDRIO 450 ml



VIDRIO 500 ml



VIDRIO 750 ml