	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	REVISIÓN: 2
	SALSA ESPINALER	<i>Septiembre 2019</i>

DATOS FABRICANTE

Razón social: ESPINALER, S.L.

CIF: B59099457

Dirección: Av. Progrés, 47 (P.I. Els Garrofers – Vilassar de Mar – 08340) Barcelona

Teléfono: 937 502 521 // FAX: 937 597 409

Dep. de calidad: Cristina Flores – calidad@espinaler.com / Ruth Batlle – rbatlle@espinaler.com

Información general: espinaler@espinaler.com

R.S.I: 26.04616/CAT – 26.02684/B

www.espinaler.com

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Salsa de aperitivo a base de vinagre y especias elaborada por Espinaler, desde hace más de ochenta años, con una receta única, exclusiva y familiar. Es el condimento ideal para acompañar todo tipo de conservas, patatas chips, olivas, ensaladas, etc. Producto tradicional, sin aditivos.

El procesado, manipulación y obtención del producto final se efectúan cumpliendo las normas higiénico-sanitarias vigentes, así como las buenas prácticas de manipulación, durante todo el proceso. En cada una de las fases, se lleva a cabo un sistema de autocontrol y un seguimiento de los puntos críticos de control (HACCP).

ORIGEN: Producto de España

INGREDIENTES

Vinagre, pimentón rojo y especias.

No lleva aditivos. Sin colorantes ni conservantes.

ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM's)







Las materias primas utilizadas no proceden de Organismos Genéticamente Modificados (OGM's).

1/8	APROBADO	DPT CALIDAD ESPINALER
-----	----------	-----------------------

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**

REVISIÓN: 2

SALSA ESPINALER*Septiembre 2019***FORMATOS DISPONIBLES**

Familiar – 750 ml	250 ml	Cuello – 200 ml	Botellín – 92 ml	Mini – 20 ml	2L	5L
						

APROBADO

2/8

DPT CALIDAD ESPINALER

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	REVISIÓN: 2
	SALSA ESPINALER	<i>Septiembre 2019</i>

ANÁLISIS NUTRICIONAL (Valores medios por cada 100 ml. de producto)

		IR*	% IR*
Valor energético (kJ/Kcal)	31 kJ / 7 Kcal	2000 Kcal.	0%
Grasas	< 1 g.	70 g.	1%
De las cuales, saturadas	0 g.	20 g.	0%
Hidratos de carbono	1,8 g.	260 g.	1%
De los cuales, azúcares	0,8 g.	90 g.	1%
Proteínas	< 2 g.	50 g.	4%
Sal	0 g.	6 g.	0%

*(IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ. / 2000 Kcal.)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO: Líquida turbia con gran cantidad de poso en el fondo (especias).

COLOR: Rojizo debido al pimentón rojo.

OLOR: Característico de los ingredientes que la componen. Aroma intenso a vinagre y especias.

SABOR: Agradable, intenso y específico del vinagre y las especias que la componen.

TEXTURA: Líquida y fluida.

INGREDIENTES ALÉRGENOS

ALÉRGENO (Anexo III bis. Directiva 2007/68/CE)	Presencia en el producto como ingrediente	Presencia en instalaciones Posibles trazas
Gluten en cereales	No	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	No
Huevo y productos a base de huevo	No	No
Pescado y productos a base de pescado	No	No
Cacahuete y productos a base de cacahuetes	No	No
Soja y productos a base de soja	No	No
Leche y sus derivados	No	No
Frutos de cáscara	No	No
Apio y derivados	No	No
Mostaza y derivados	No	No
Granos de sésamo y productos a base de sésamo	No	No
Anhidrido sulfuroso y sulfitos (> 10mg/kg o > 10mg/L)	SI	SI
Altramuces y productos a base de altramuces	No	No
Moluscos y productos a base de moluscos	No	No

**** NO CONTIENE GLUTEN. ALIMENTO APTO PARA CELÍACOS.**

Gluten GP0004-ELISA/R5 < 3 mg/kg

APROBADO 3/8	DPT CALIDAD ESPINALER
-----------------	------------------------------

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	REVISIÓN: 2
	SALSA ESPINALER	<i>Septiembre 2019</i>

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	VALOR NORMAL / TOLERANCIA
Escherichia coli	< 1 * 10 ¹ ufc/g.
Salmonella	Ausencia en 25g.
Cl. Sulfito reductores	< 1 * 10 ³ ufc/g.
Enterobacterias	< 1 * 10 ² ufc/g.
Clostridium	< 1 * 10 ² ufc/g.
Bacillus cereus	< 1 * 10 ³ ufc/g.

- Reglamento: Real Decreto 2242/1984, de 26 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARÁMETRO	VALOR NORMAL / TOLERANCIA
Arsénico	< 3 mg/kg (ppm)
Plomo	< 10 mg/kg (ppm)
Aflatoxinas B1	< 5 µg/kg (ppb)
Aflatoxinas totales	< 10 µg/kg (ppb)

- Reglamento: Real Decreto 2242/1984, de 26 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias.
- Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la Comisión de 19 de diciembre de 2006 por la que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

CODIFICACIÓN

LOTE: Número propio de cuatro dígitos: XXXX

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: 2 años a partir de la fecha de fabricación: MM-AAAA

ALMACENAMIENTO

El almacenamiento del producto se realiza en lugares cerrados, techados, secos y bien ventilados, a temperatura controlada entre 14°C y 22°C. Protegidos contra insectos, roedores y otras plagas.

ETIQUETADO, MATERIAL ENVASE Y EMBALAJE

Etiqueta Espinaler, con la siguiente información: denominación de venta (“Salsa de aperitivo”) e ingredientes. Identificación de la empresa y número de Registro Sanitario. Contenido neto, lote y fecha de consumo preferente. Condiciones de conservación. Información nutricional y alérgenos. (Según normativa UE 1169/2011)

Envase de agrupación: caja de cartón ondulado.

APROBADO 4/8	DPT CALIDAD ESPINALER
-----------------	------------------------------

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	REVISIÓN: 2
	SALSA ESPINALER	<i>Septiembre 2019</i>

Material de envase:	
5L	Envase de plástico. Tapón plástico rojo.
2L	Envase de plástico. Tapón plástico rojo.
Familiar – 750 ml	Envase de vidrio. Tapón de corcho y cabeza de plástico negra. Funda termoretractil de pvc. Obturador de PE incorporado en el tapón.
250 ml	Envase de vidrio transparente. Tapón rojo de polietileno con dosificador en dos piezas.
Cuello – 200 ml	Envase de cristal. Tapón sintético cabezudo-vertedor, con espiga color beige y cabeza de plástico negra. Funda termoretractil de pvc.
Botellín – 92 ml	Envase de vidrio transparente. Tapón rojo de polietileno. Obturador de PE.
Mini – 20 ml	Envase de vidrio transparente. Tapón rojo de polietileno. Obturador de PE.

DISTRIBUCIÓN Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Salsa Familiar – 750ml	
Código del artículo	299110
Código de barras	8427230005025
Código GTIN14 (DUN)	28427230005029
Peso neto	1,294 Kg.
Contenido	750 ml.
Medidas envase	305 x 68 mm (alto x diámetro base)
Unidad de envase	6 unidades / caja
Medidas caja	328x225x153 mm (alto x ancho x fondo)
Peso caja	8,064 kg.
Cantidad cajas x rellano	25
Rellano x palé	3
Cantidad cajas palé	75
Peso por palé	630 kg.
Palé	Europeo

APROBADO	DPT CALIDAD ESPINALER
5/8	

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	REVISIÓN: 2
	SALSA ESPINALER	<i>Septiembre 2019</i>

Salsa Cuello – 200ml	
Código del artículo	299120
Código de barras	8427230005018
Código GTIN14 (DUN)	28427230005012
Peso neto	475g.
Contenido	220ml.
Medidas envase	210x70 mm (alto x diámetro base)
Unidad de envase	12 unidades / caja
Medidas caja	220x260x350 mm (alto x ancho x fondo)
Peso caja	6,000 kg.
Cantidad cajas x rellano	9
Rellano x palé	5
Cantidad cajas palé	45
Peso por palé	540 kg.
Palé	Europeo

Salsa Botellín – 92ml	
OPCIÓN CATALÁN	
Código del artículo	299100
Código de barras	8427230005001
Código GTIN14 (DUN)	28427230005005
OPCIÓN CASTELLANO	
Código del artículo	299075
Código de barras	8427230989189
Código GTIN14 (DUN)	28427230989183
OPCIÓN INGLÉS	
Código del artículo	299074
Código de barras	8427230989172
Código GTIN14 (DUN)	28427230989176
OPCIÓN FRANCÉS / ALEMÁN / HOLANDÉS	
Código del artículo	299092
Código de barras	8427230011019
Código GTIN14 (DUN)	28427230011013
Peso neto	200g.
Contenido	92ml.
Medidas envase	14x3,7 cm (alto x diámetro base)
Unidad de envase	12 unidades / expositores
Medidas caja expositor	170 x 126 x 155 mm (ancho x fondo x alto)
Unidad de caja	4 expositores (48 unidades)
Medidas caja	353 x 260 x 170 mm (ancho x fondo x alto)
Peso caja	10,360 kg.
Cantidad cajas x rellano	9
Rellano x palé	7
Cantidad cajas palé	63
Peso por palé	700 kg.
Palé	Europeo

APROBADO 6/8	DPT CALIDAD ESPINALER
-----------------	------------------------------

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	REVISIÓN: 2
	SALSA ESPINALER	<i>Septiembre 2019</i>

250ml	
Código del artículo	299077
Código de barras	8427230989240
Código GTIN14 (DUN)	28427230989244
Peso neto	475 g.
Contenido	250 ml.
Medidas envase	237 x 45 mm (alto x diámetro base)
Unidad de envase	12
Medidas caja	252 x 225 x 170 mm (alto x ancho x profundo)
Peso caja	6,700 kg.
Cantidad cajas x rellano	20
Rellano x palé	5
Cantidad cajas palé	100
Peso por palé	695 kg.
Palé	Europeo

Salsa mini – 20ml	
Código del artículo	299017
Código de barras	8427230936824
Código GTIN14 (DUN)	28427230936828
Peso neto	20 ml.
Contenido	20 ml.
Medidas envase	94x26 mm (alto x diámetro base)
Unidad de envase	
Medidas caja	
Peso caja	
Cantidad cajas x rellano	
Rellano x palé	
Cantidad cajas palé	
Peso por palé	695 kg.
Palé	Europeo

Garrafa - 2L	
Código del artículo	299096
Código de barras	8427230012528
Código GTIN14 (DUN)	28427230012522
Peso neto	2,144 kg
Contenido	2L.
Medidas envase	115 x 130 x 197 mm (ancho x largo x alto)
Unidad de envase	6
Medidas caja	285 x 385 x 205 Mm (ancho x largo x alto)
Peso caja	13,200 kg.
Cantidad cajas x rellano	8
Rellano x palé	5
Cantidad cajas palé	40
Cantidad unidades por palé	240
Peso por palé	555 kg.
Palé	Europeo

APROBADO 7/8	DPT CALIDAD ESPINALER
-----------------	------------------------------

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	REVISIÓN: 2
	SALSA ESPINALER	<i>Septiembre 2019</i>

La distribución se realiza a mercado nacional e internacional. Se envían correctamente envasados y embalados, paletizados, mediante pallets europeos de madera, retractilados con film de plástico, y contenedores... (si requiere)

La distribución debe hacerse a una temperatura no superior a 25°C.

CONSERVACIÓN

Conservar en lugar fresco y seco. Protegido del calor y de la luz.

Una vez abierto, si no se consume de forma inmediata, guardar en refrigeración.

MODO DE EMPLEO

Destino final: público en general.

Intención de uso: agitar antes de usar. Consumo directo.

OBSERVACIONES

Los datos que aparecen en este documento son meramente informativos.

El producto cumple en todo caso con la legislación vigente.

CONSEJOS PARA LA PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

Evitar tirar el líquido por los desagües.

Este envase es reciclable, tirar en los contenedores a tal fin.

