	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO CONDIMENTO DE MOSTAZA TRAVERSO 24x240		REGISTRO
			RG-HACCP-65
	Código Producto: 03010317		
	Versión: 05 14/02/2014		Pág. 1 de 3

1. NOMBRE DEL PRODUCTO

Condimento de mostaza Traverso 24x240

2. CATEGORIA

Salsas y aderezos

3. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Condimento de mostaza en base a semilla de mostaza.

4. LISTADO DE INGREDIENTES

Vinagre de alcohol, agua, azúcar, harina de trigo, semilla de mostaza, glucosa, sal, saborizantes naturales e idéntico a natural, carboximetilcelulosa, ajo, cúrcuma, benzoato de sodio, sorbato de potasio, pimentón rojo, inosinato y guanilato de sodio, TARTRAZINA.

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción (1 cucharada): 10 g			
Porciones por envase: 24			
		100 g	1 Porción
Energía	Kcal	114	11
Proteínas	g	1,8	0,2
Grasa Total	g	1,9	0,2
Hidratos de carbono disponibles	g	22,4	2,2
Azúcares Totales	g	10,5	1,1
Sodio	mg	1593	159

6. PILAS

Porciones por envase: 24
Cada cucharada (10g) contiene:

Calorías	Azúcares Totales	Grasas Totales	Sodio
11	1,1 g	0,2 g	0,16 g
1%	1%*	0%	7%

% en base a 2000 Kcal


Contiene menos de 3 gramos de grasa por porción

* según valor diario CIAA de UE

7. PARÁMETROS DE CALIDAD

7.1. PARÁMETROS SENSORIALES

Parámetro	Estándar
Sabor	Característico a su naturaleza
Aroma	Característico, propio a su naturaleza
Color	Característico del producto

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO CONDIMENTO DE MOSTAZA TRAVERSO 24x240		REGISTRO	
			RG-HACCP-65	
			Código Producto: 03010317	
			Versión: 05 14/02/2014	Pág. 2 de 3

7.2. PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS

Parámetro	Rango
Contenido Neto (g)	240 – 245
Acidez (% ácido acético)	1,3 – 3,0
pH	2,4 – 4,4
Sólidos solubles (° Brix)	21 - 33
Densidad (g/ml)	1,000 – 1,200
Consistencia (cm x 30 s.)	3 – 10

7.3. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Límite inferior	Límite superior
Rcto. Mohos	10^2	10^3
Rcto. Levaduras	10^2	10^3

8. ALÉRGENOS

Contiene gluten y mostaza.

Elaborado en equipos que también procesan productos con sulfitos.

9. IDENTIFICACIÓN Y CODIFICACIÓN

Cada unidad de venta debe tener la identificación del lote al que pertenece y la fecha de vencimiento.

Ubicación identificación: En la tapa.

10. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Mantener en lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener refrigerado. Agitar antes de usar.

Transporte en cajas de cartón paletizadas en camión cerrado y mantenido a temperatura ambiente. No apilar más de lo indicado en la caja.

11. VIDA ÚTIL

En condiciones adecuadas de almacenaje, su vida útil es de 12 meses.

12. ESPECIFICACIONES DE ENVASE Y EMBALAJE

Envase	Cantidad	Unidad	Código EAN 13	Formatos de Entrega	
				U. por caja	Código DUN 14
Envase PET	240	g	7802337930226	24	17802337930223

