

FICHA TÉCNICA PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Producto	Crema vinagre balsámico de Módena	Edición	2
	Botella polietileno 250ml	Fecha	19/03/2021
	SABORALSA		
	0		

2.- DATOS DEL PRODUCTO

2.1.- Denominación del producto

Denominación legal	Crema de vinagre balsámico de modena
Denominación comercial	Crema all aceto balsamico di Modena IGP
Categoría comercial	Aliños y aderezos
Defectos tolerables	El vinagre por su naturaleza puede intensificar su color
Descripción del producto	La crema balsamica de vinagre balsamico de Modena I.G.P es el resultado de la mezcla y homogeneizacion de ingredientes base como: mosto de uva concentrado y Vinagre balsamico de Modena para conseguir una textura untuosa.
Uso previsto	<p>Ideal para potenciar el sabor de ensaladas y verduras. Óptima con carnes y pescados para dar un toque personalizado a las salsas o para revalorizar los quesos. Excelente con macedonias de frutas o helados. Puede ser ingerido por personas de cualquier grupo de edad. Apto para celiacos. No apto para intolerantes a los sulfitos</p>

2.2.- Presentación del producto

Formato	Botella polietileno 250ml		
Peso o contenido neto (g/mL)	250	Capacidad nominal (mL)	-
		Peso escurrido (g)	-
En caso de producto con peso variable, indicar el peso aproximado (g)			-

2.3.- Dimensiones del producto final

	Máximo	Mínimo	Unidades	Método	Laboratorio	Frecuencia	Observaciones/Comentarios
Diametro	51	49	mm	metrico	interno	por lote	-
Altura	175	173	mm	metrico	interno	por lote	-
Peso neto	296,5	278,5	g	Pesada	interno	por lote	no incluye envase

FICHA TÉCNICA PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Producto	Crema vinagre balsámico de Módena	Edición	1
	Botella polietileno 250ml	Fecha	19/03/2021
	SABORALSA		
	0		

3.- ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO ACABADO

3.1.- Vida útil del producto

730 días

3.2.- Composición del producto

	Categoría	%	País origen	Análisis/Control	Frecuencia	
MOSTO DE UVA CONCENTRADO	Ingrediente	48,27	ESPAÑA	Según metodología OIV	por lote	
VINAGRE BALSAMICO DE MODENA	Ingrediente	38,85	ITALIA	segun Reglamento (CE) Nº 583/2009	por lote	
Vinagre de vino	subingrediente	-	-	-	-	
Mosto de uva concentrado	subingrediente	-	-	-	-	
E-150d Caramelo de sulfito amónico	subingrediente	-	-	-	-	
E-220 Dióxido de azufre	subingrediente	-	-	-	-	
AGUA	reconstituyente	9,22	ESPAÑA	RD 140/2003	anual	
Almidon Modificado de Maiz y E-415 Goma xantana	Espesante	3,64	ESPAÑA	según analíticas enviadas por proveedor	por lote	
E-202 Sorbato potásico	Conservador	0,01	ESPAÑA	según analíticas enviadas por proveedor	por lote	
E-211 Benzoato sódico	Conservador	0,01	ESPAÑA	según analíticas enviadas por proveedor	por lote	

3.3.- Cuestionario de evaluación de la materia primera

	Respuesta	Observaciones
¿Este producto ha estado sometido a un proceso de irradiación?	No	
¿Garantiza que la m.p. está dentro de los límites permitidos de hidrocarburos aromáticos?	n/a	
¿Garantiza que la m.p. está dentro de los límites permitidos de metales pesados?	Sí	Según Reglamento CE 1881/2006
¿Garantiza que la m.p. está dentro de los límites permitidos de micotoxinas?	Sí	
¿Garantiza que la m.p. está dentro de los límites permitidos de plaguicidas?	Sí	Según Reglamento CE 396/2005
¿Garantiza que la m.p. está dentro de los límites permitidos de residuos medicamentosos?	n/a	

3.4.- Información analítica del producto final

	Características Organolépticas			
	Descripción	Met Análisis	Frec Control	Laboratorio
Aspecto	denso y cremoso	sensorial	por lote	interno
Color	marron oscuro brillante	sensorial	por lote	interno
Olor	dulce intenso característico	sensorial	por lote	interno
Sabor	agridulce	sensorial	por lote	interno

	Características Físico-Químicas				
	Tolerancia	Lim Legislado	Met Análisis	Frec Control	Laboratorio
Grados Brix	>35%	>35%	refractometría	por lote	interno
pH	<4	<4	pHmetro	por lote	interno

	Características Microbiológicas				
	Tolerancia	Lim Legislado	Met Análisis	Frec Control	Laboratorio
aerobios 30°C	<5.10 ³ ufc/g	-	Observación microscópica	Plan de Muestreo VP	Interno
Levaduras	<5.10 ² ufc/g	-	Observación microscópica	Plan de Muestreo VP	Interno
Mohos	<5.10 ² ufc/g	-	Observación microscópica	Plan de Muestreo VP	Interno

3.5.- Productos modificados

Modificación	Respuesta	Observaciones
Enzimática	No	
Física	No	
Química	No	

3.6.- Declaración de alérgenos según RD 1334/1999, RD 1245/2008 y Rglto 1169/2011

SI: contiene el alérgeno, se debe indicar en el campo de observaciones el alérgenos que contiene

NO: no contiene el alérgeno ni tampoco hay posibilidad de que contenga sus trazas

TRAZAS: no contiene el alérgeno, pero existe la posibilidad de contaminación cruzada

Alérgeno	Respuesta	Observaciones
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados, salvo: jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa; maltodextrinas a base de trigo; jarabes a base de cebada; cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.	No	
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	No	
Huevos y productos a base de huevo.	No	
Pescados y productos a base de pescado, salvo: gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides; gelatina de pescado o icciocola utilizada como clarificante en la cerveza y en el vino.	No	
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	No	
Soja y productos a base de soja, salvo: aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados; tocoferoles naturales mezclados(E 306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja; fitosteroles y esterres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; esterres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.	No	
Leche y sus derivados (incluida lactosa), salvo: lactosuero utilizado para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas; lactitol.	No	
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluso el alcohol etílico de origen agrícola.	No	
Apio y productos derivados.	No	
Mostaza y productos derivados.	No	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	No	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.	Sí	Sulfitos

El fabricante envasa el producto cumpliendo la Directiva 2003/89/CE que obliga a indicar en el etiquetado de los productos alimenticios y de las bebidas alcohólicas los ingredientes presentes en su composición que puedan producir reacciones alérgicas a personas propensas a padecerlas, el Real Decreto 36/2008 del 18 de enero "Modificación Norma General de Etiquetado" y Reglamento 1169/2011

3.7.- Declaración de gluten

	Respuesta	Observaciones
¿Posee certificado FACE o garantía de que el producto está libre de gluten?	Sí	Certificado libre gluten

3.8.- Declaración OGM (Organismos modificados genéticamente)

	Respuesta	Observaciones
¿Contiene OGM?	No	

El producto cumple con el Reglamento (CE) no 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo y sus posteriores modificaciones

APROBADO POR CLIENTE: Por favor devolved firmada. Se considerarán aceptadas las especificaciones del producto en un plazo de 15 días si no se recibe contestación

FICHA TÉCNICA PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Producto Crema vinagre balsámico de Módena Botella polietileno 250ml SABORALSA 0	Edición 1 Fecha 19/03/2021
---	---

4.- ETIQUETADO DE LA UNIDAD DE VENTA

4.1.- Denominación del producto

Denominación legal	Crema de vinagre balsámico de modena
Denominación Comercial	Crema all aceto balsamico di Modena IGP

4.2.- Categoría comercial

Categoría comercial	Aliños y aderezos
----------------------------	-------------------

4.3.- Ingredientes

Lista de Ingredientes	Mosto de uva concentrado, Vinagre balsámico de Módena (39%) (Vinagre de vino, mosto de uva concentrado, colorante E-150d, antioxidante E-220), espesantes: almidón de maíz modificado y E-415, conservadores: E- 202 y E-211.
------------------------------	---

4.4.- Alérgenos

Contiene	Sulfitos
Puede contener trazas de	-

4.5.- Peso y contenido

Peso/Contenido Neto	250	Tamaño legal tipografía	>1,2	Marcado "e"	si
----------------------------	-----	--------------------------------	------	--------------------	----

4.6.- Valor nutricional

	Por 100*				
Valor energético (kJ)	759				
Valor energético (kcal)	179				
Grasas (g)	0				
de las cuales saturadas (g)	0				
Hidratos de carbono (g)	44				
de los cuales azúcares (g)	36				
Fibra alimentaria (g)	0				
Proteínas (g)	0,6				
Sal (g)	0,11				

* Por 100 g

**El valor de la ración es: 15

Este envase contiene 16 raciones

4.7.- Información adicional

Número de unidades 6 ud por caja

Información adicional -

4.8.- Condiciones o características del número de lote

Codificación LETRA/LETRA/LETRA

Descripción Lote de mezcla/día envasado/año

Tamaño lote de producción 500 Litros

Lugar donde aparece el código Envase (botella)

4.9.- Fecha de caducidad o consumo preferente

	Respuesta	Lugar donde aparece
Consumir preferentemente antes delDIA-MES-AÑO	No	cara legal
Fecha de caducidad	No	no aplica

4.10.- Iconos

Información relativa a alérgenos

Sin gluten Sí

Sin lactosa No

Información relativa al envase

Punto verde Sí

Reciclar No

4.11.- Condiciones de conservación

Conservar en lugar fresco y seco

4.12.- País de origen

España

4.13.- Destino final previsto para el producto

Apto para todos los públicos. Aderezos y Aliños

4.14.- Características del envase y material de etiquetado

Tipo de envase Botella de plástico redonda de Polietileno de 250 ml blanca con tapón negro de polietileno con dosificador antigoteo

Material del envase Polietileno de Baja densidad

Gramaje del envase (g) 25

Material de la etiqueta Papel couché

Gramaje de la etiqueta (g) <1g

Tipo de impresión Flexografía offset

Número de tintas etiqueta Cuatricomía