

# FICHA TECNICA

Mayones 3.600

Código: 2301

Código EAN: 8427754023017



## 1. COMPOSICIÓN

Aceite refinado de soja (genéticamente modificado), agua, yema de huevo, vinagre, sal, estabilizante E-415, conservador E-202, acidulante E-330 y edulcorante E-955.

## 2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto obtenido de la emulsión de aceites vegetales comestibles, yemas de huevo, vinagre y agua; con la adición facultativa de los ingredientes citados en la Reglamentación técnico-sanitaria aplicable.

#### 3. DESTINO / USO PREVISTO

Uso alimentario. Puede consumirse directamente. No requiere de cocinado previo.

### 4. CONSERVACION

El envase sin abrir no requiere condiciones especiales de almacenamiento, se recomienda lugar fresco y seco. Caducidad de 18 meses desde la fabricación.

Una vez abierto el envase debe conservarse a una temperatura entre 1-5°C durante un tiempo no superior a 30 días.

# 5. REGLAMENTACIÓN APLICABLE

- Real Decreto 1254/1991, de 2 de Agosto, por el que se dictan normas para la preparación y conservación de la mayonesa de elaboración propia y otros alimentos de consumo inmediato en los que figure el huevo como ingrediente. (B.O.E. 03.08.1991)
- Real Decreto 858/1984, de 28 de Marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comerio de salsas de mesa. (B.O.E. 10.05.1984)
  - \* <u>Modificado por Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero</u>, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.
  - \* <u>Modificado por Real Decreto 176/2013 del 29 de marz</u>o, por el que se derogan determinadas reglamenta ciones técnico-sanitarias.

# 6. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

- 01. Extracto etéreo (con éter etílico): 65% mínimo.
- 02. Acidez: 0.2% mínimo en ácido acético.
- 0.3 PH inferior a 4.2
- 04. Contenido en huevo: 5% mínimo expresado en yema de huevo técnica (contenido mínimo en materia seca referido a yema no preservada, de 42%).

### 7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- 01. B.Aerobias (30°/72h): <1000 ufc/g.
- 02. enterobacterias totales: <10 ufc/g.
- 03. I.Salmonella spp: ausencia en 25g.
- 04. Mohos: <50 ufc/g.
- 05: Levaduras: <30 ufc/g.
- 06. Lactobacillus: <50ufc/g.

# 8. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- 01. Aspecto y color: emulsión homogénea de consistencia variable y de color uniforme, generalmente amarillo más o menos intenso.
- 02. Sabor y olor característicos, libre de presencias extrañas.

# 9. INFORMACIÓN ALÉRGENOS / OMG / CELIACOS

#### **ALÉRGENOS**

MATERIA PRIMA	SI	NO
<b>CEREALES CON GLUTEN</b> y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamuy y variedades híbridas		х
CRUSTÁCEOS y productos con o basados en crustáceos		х
PESCADO y productos con o basados en pescado		Х
HUEVOS y productos con o basados en ovoproductos	Х	
CACAHUETES y productos con o basados en cacahuetes		х
SOJA y productos con o basados en soja (excepto aceite refinado)		х
LECHE DE VACA Y PRODUCTOS LÁCTEOS (incluida la lactosa)		х
FRUTOS SECOS Y PRODUCTOS CON O BASADOS EN FRUTOS SECOS: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australiz		х
APIO y derivados		х
MOSTAZA y derivados		х
SEMILLAS DE SÉSAMO y productos con o basados en semillas de sésamo		х
ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIÓN >= 10mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub>		х
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		х
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		х

#### **OMGs:**

Mayonesa con aceite refinado de soja procedente de OMGs

#### **CELIACOS**

Juan José Jiménez SL, certifica la ausencia de gluten y que no existe posibilidad de contaminación cruzada en nuestro producto.

# 10. ESTUDIO NUTRICIONAL

	POR 100g
ENERGIA	587 Kcal / 2413 Kj
GRASAS	65.1
de las cuales saturadas	10.5
HIDRATOS DE CARBONO	0.18
de los cuales azúcares	0.18
PROTEINA	0.1
SAL	0.72

# 11. FORMATOS DISPONIBLES

10.000 ml

5.000 ml

3.600 ml

450 ml

225 ml