
	Ficha Técnica		<u>Razón Social</u> El Masapé de La Gomera S.L. <u>Dirección</u> Polígono Ind. Valle Güímar s/n <u>de</u> Parcela 12, Manzana 8, 38509, Candelaria <u>fabricación</u> S/C de Tenerife <u>Teléfono</u> 822902047 <u>E-mail</u> calidad@elmasape.com <u>Inés Hdez. Piñero</u> Inés Hdez. Piñero <u>Nº RGSEAA</u> 26.015542/TF		
	<u>Denominación legal</u> MOJO ROJO				
	<u>Denominación comercial</u> MOJO ROJO				
	<u>Nº Ficha</u> 4				
<u>Página</u> 1 / 2 <u>Edición</u> 1 <u>Fecha</u> 8-ago.-18					
Descripción	Para acompañar con carnes y utilizar como salsa				
Ingredientes	Aceite de semillas refinado (SOJA, girasol, maíz y uva), pimiento rojo, vinagre (SULFITOS), agua, ajo, pimentón dulce, sal, pimiento deshidratado, comino, espesante (E-415), conservante (E-202, E-330).				
Información de Alérgenos	Alérgeno		Como Ingrediente	Posibilidad de Contaminación cruzada	Alérgeno Etiquetable
	Cereales que contengan Gluten y productos derivados		-	-	-
	Crustáceos y productos derivados		-	-	-
	Huevos y productos derivados		-	-	-
	Pescado y productos derivados		-	-	-
	Cachuetas y productos derivados		-	-	-
	Soja y productos derivados		SI	-	SOJA
	Leche y productos derivados		-	-	-
	Frutos secos y productos derivados		-	-	-
	Apio y productos derivados		-	-	-
	Mostaza y productos derivados		-	-	-
	Granos de sésamo y productos derivados		-	-	-
	Anídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones: > 10 mg/kg ó 10 mg/L expresado como SO ²		SI	-	Puede contener trazas de sulfitos
	Moluscos y productos derivados		-	-	-
Altramuces y productos derivados		-	-	-	
Proceso de Elaboración	Recepción m.prima >almacenamiento>Lavado y desinfección del producto>Pelado/trpceado ingredientes> Mezclado ingredientes > Envasado y Etiquetado> Almacenamiento (T ambiente) > Distribución (T ambiente)				
Población de destino	A todo el público en general				
Envasado y Formatos	Botes de cristal: 40, 220, 100 gramos, 1 kg Cubos de plástico: 3,8 kg				
Conservación	Todos los formatos: Una vez abierto conservar en frío(0-4°C). Cubos de plástico: Almacenar antes de su apertura en Refrigeración (0-4°C)				
Modo de empleo	Listo para consumo				
Lote	Nº LOTE: aa-b-yy-ddd aa: Código interno del producto b: Número de fabricación del día (si se realizan el mismo producto con la misma materia prima pero de distinto lote, se debe cambiar el número de fabricación, por defecto será 0. Si se produce este hecho, aumenta la siguiente que se haga del mismo producto) yy: Los últimos dos dígitos del año de fabricación ddd: Día numérico del año de fabricación, contando desde el 1 de enero				
Caducidad	Dos años después de su fecha de fabricación				
Características Organolépticas	<u>OLOR</u>	vinagre	<u>ASPECTO</u>	denso	
	<u>COLOR</u>	naranja/rojizo	<u>TEXTURA</u>	grumosa	
	<u>SABOR</u>	especias	<u>CONSISTENCIA/VISCOSIDAD</u>	alta	

	Ficha Técnica		<u>Datos del fabricante</u>	
	<u>Denominación legal</u> MOJO ROJO	<u>Denominación comercial</u> MOJO ROJO	<u>Razón Social</u> El Masapé de La Gomera S.L. <u>Dirección</u> Polígono Ind. Valle Güímar s/n <u>de</u> Parcela 12, Manzana 8, 38509, Candelaria <u>fabricación</u> S/C de Tenerife	<u>Teléfono</u> 822902047 <u>E-mail</u> calidad@elmasape.com <u>Inés Hdez. Piñero</u> Inés Hdez. Piñero <u>Nº RGSA</u> 26.015542/TF
<u>Página</u> 2 / 2 <u>Edición</u> 1 <u>Fecha</u> 8-ago.-18	<u>Nº Ficha</u> 4			

	Límite y/o tolerancia	Límite y/o tolerancia
--	-----------------------	-----------------------




Criterios Físico-Químicos	Humedad	34,63%	pH	3,5
	Actividad del agua	0,94		

Criterios Microbiológicos	ENTEROBACTERIAS	10 ² ufc/g	Aerobios mesófilos	10 ⁴ ufc/g
	SALMONELLA y SHIGELLA	Aus./25g	<i>E.coli</i>	10 ufc/g
	LISTERIA MONOCYTOGENES	n=5 c=0 Aus/25 g n=5 c=0 100 ufc/g	<i>S. aureus</i>	10 ² ufc/g

Valor Nutricional (en 100g)	Valor energético	2135,5 KJ/518,1Kcal	Azúcares	0,95g
	Proteínas	0,77g	Grasas Totales	53,2g
	Hidratos de Carbono	9,1g		
	sal	1,98g		

Legislación Aplicable	Seguridad Alimentaria	Reglamento (CE) nº 852/2004, del Parlamento Europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
	Etiquetado y Alérgenos	Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, Reglamento (UE) 1169/2011 del parlamento europeo y del Consejo de 25 de octubre sobre la información facilitada al consumidor , y por el que se modifican los Reglamentos(CE) 1924/2006 y 1925/2006
	Analítica Microbiológica y/o F-Q	Reglamento (CE) 2073/2005, de la comisión de 15 de noviembre relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
		Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Reglamento CE 1441/2007 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Real Decreto 858/1984, de 28 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de Salsas de Mesa.

Observaciones Adicionales	
---------------------------	--

Elaborado por:  Técnico: Inés Hernández Piñero	Revisado por: Responsable de Calidad: Fecha y Firma:  Nombre: Inés Hernández Piñero	Aprobado por: Director General: Fecha y Firma:  Nombre: Domingo Manuel Ramos Sierra
---	---	---