



MOJO PICÓN

INGREDIENTES:

Pimiento asado, pimienta palmera seca, vinagre de vino (SULFITOS), sal, ajo, pimentón dulce, pimienta picona, comino, aceite refinado de girasol, espesante (E-415), conservadores (E-202, E-330). Puede contener trazas de **GLUTEN**

DESCRIPCIÓN

Para acompañar con carnes y utilizar como salsa.

ALÉRGENOS ALIMENTARIOS:	SÍ CONTIENE	NO CONTIENE
Cereales que contengan gluten y productos derivados	x (TRAZAS)	
Crustáceos y derivados		X
Huevos y derivados		X
Pescado y derivados		X
Cacahuets y derivados		X
Soja y derivados		X
Leche y derivados		X
Frutos secos y derivados		X
Apio y derivados		X
Mostaza y derivados		X
Granos de sésamo y derivados		X
Anídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones: >10 mg o 10	x	
Moluscos y derivados		X
Altramuces y derivados		X

POBLACIÓN DE DESTINO

Público en general

ENVASADO Y FORMATOS

Bote de cristal 220g. Cubo plástico: 3,8kg

CONSERVACIÓN

Bote cristal: una vez abierto conservar en frío (0-4º) Cubo: Refrigerar (0º-4º)

CADUCIDAD

Dos años después de la fecha de fabricación

MODO DE EMPLEO

Listo para consumo.

CODIFICACIÓN

Lote de envasado: aa-b-yy-ddd.

aa: código interno del producto.

b: nº de fabricación del día (si se realizan el mismo producto con la misma materia prima pero de distinto lote, se

yy: los últimos dos dígitos del año de fabricación

ddd: día numérico del año de fabricación, contando desde el 1 de enero

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

OLOR	Vinagre / Ahumado
COLOR	Naranja/Rojizo
SABOR	Especias / Picante
ASPECTO	Denso
TEXTURA	Grumosa
CONSISTENCIA/VISCOSIDAD	Alta

CRITERIOS FÍSICO QUÍMICOS	HUMEDAD	34,63%	pH	3,5
	ACTIVIDAD DEL AGUA	0,94		

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	
ENTEROBACTERIAS	10 ² ufc/g
SALMONELLA Y SHIGELA	Aus./25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	n=5 c=0 Aus/25g n=5 c=0 100 ufc/g
AEROBIOS MESÓFILOS	10 ⁴ ufc/g
E.COLI	10 ufc/g
S. AUREUS	10 ² ufc/g

VALOR NUTRICIONAL (EN 100G)	
Valor energético	1500 KJ/ 365 Kcal
Grasas totales	39 g
De las cuales saturadas	4,3 g
Hidratos de carbono	2,3 g
Azúcares	2,3 g
Proteínas	1,2 g
Sal	2,1 g

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
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 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.

EL Masapé de La Gomera S.L

Polígono Industrial Valle de Güimar, Manzana 8, Nave 12. 38509. Candelaria. Sta. Cruz de Tenerife
RGSEAA 26.015542/TF