

**FICHA TÉCNICA DE
ESPECIFICACIONES**

SAUCE CORTEZAS

| | |
|--|---|
| Producto | Sauce corteza |
| Denominación | Corteza desecada de ramas de <i>Salix alba</i> |
| Características organolépticas | |
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aspecto ▪ Olor ▪ Color | <p>Correcto</p> <p>Característico, sin presencia de olores extraños.</p> <p>Marrón.</p> |
| Características Físico-Química | |
| Humedad (%) | 11,00Máx. |
| Cenizas totales (%) | 10,00Máx. |
| Características Microbiológicas | |
| Escherichia coli (ufc/g) | ≤100 |
| Salmonella spp.(ausencia o presencia) | Ausencia / 25 gr |
| Aerobios totales (ufc/g) | ≤10.000.000 |
| Mohos y Levaduras (ufc/g) | ≤100.000 |

| Alérgenos | | | |
|---|------------------------|--------------------------|-------------------------|
| La empresa dispone de un Sistema de Gestión de Alérgenos | | | |
| *(1) ALERGENO DIRECTO: Aquel que se encuentra en el producto al formar parte de la composición del mismo. | | | |
| *(2) ALERGENO INDIRECTO: Aquel que puede aparecer en el producto como consecuencia de una contaminación cruzada | | | |
| *(3) AUSENCIA: Cuando el producto ni contiene, ni puede contener, de ninguna manera el alérgeno | | | |
| ALERGENO | DIRECTO (1) | INDIRECTO (2) | AUSENCIA (3) |
| Gluten (trigo y derivados) | | | X |
| Gluten (centeno y derivados) | | | X |
| Gluten (cebada y derivados) | | | X |
| Gluten (avena y derivados) | | | X |
| Gluten (espelta y derivados) | | | X |
| Gluten (kamut y derivados) | | | X |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | | | X |
| Huevos y productos a base de huevo | | | X |
| Pescado y productos a base de pescado | | | X |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets | | | X |
| Soja y productos a base de soja | | | X |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa) | | | X |

**FICHA TÉCNICA DE
ESPECIFICACIONES**

SAUCE CORTEZAS

| | | | |
|---|--|--|---|
| Almendras y productos derivados | | | X |
| Avellanas y productos derivados | | | X |
| Nueces y productos derivados | | | X |
| Anacardos y productos derivados | | | X |
| Pacanas y productos derivados | | | X |
| Castañas de pará y productos derivados | | | X |
| Pistachos y productos derivados | | | X |
| Macadamias y productos derivados | | | X |
| Apio y productos derivados | | | X |
| Mostaza y productos derivados | | | X |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo | | | X |
| Dióxido de azufre y sulfitos | | | X |
| Altramuces y productos a base de altramuces | | | X |
| Moluscos y productos a base de moluscos | | | X |

| | |
|--|---|
| Invasado | Sacos polipropileno. |
| Presentación del producto | Entero, cortado ó molido. |
| Consumo preferente | 3 años desde la fecha de fabricación. |
| Condiciones de Almacenamiento | Conservar en lugar fresco y seco. No exponer directamente a los rayos solares. Mantener alejado de productos que desprendan fuertes olores. |
| Información Adicional | |
| Declaración GMO Este producto ha sido elaborado a partir de materias primas no-GMO, cumpliendo los requisitos de la Legislación GMO en vigor en la UE, por lo que su utilización, no necesita de etiquetado adicional. | |
| Irradiación Este producto no ha sido sometido a ningún tipo de radiación ionizante. | |
| Envases y embalajes Los envases y embalajes son de conformidad para uso alimentario. | |
| Pesticidas y PHA's El control de pesticidas y PHA's cumpliendo con la legislación vigente de la UE. | |