

SALFIDER - SALSAS FINAS DE RIOJA

FICHA TECNICA MAYONESA CUBO DE 4 KG. Y CUBO DE 10 KG.



Registro sanitario: 26.958/LO

Caducidad: 18 Meses

Almacenamiento: 18-25 grados

Temperatura de transporte: Ambiente

Ingredientes: Aceite vegetal (65%), agua, yema de huevo, vinagre de vino, azúcar, sal, estabilizante E-412 y E-415, conservador E-202, acidulante E-330 y antioxidante E-385

Tipos de embalaje

.- **Primario:** Cubo 3.600 ML. / Cubo 10.000 ML.

.- **Otros:** Pallet de madera 80 X 120

Características organolépticas: Viscoso

Características físico químicas

.- **Contenido neto:** 3.600 ML. / 10.000 ML.

.- **PH:** 3,60 – 3,85

.- **% Acidez:** 0.45 – 0,55 %

.- **% Cloruros:** 1,30 – 1,50 %

.- **% Extracto etéreo:** 65 - 66 %

Características microbiológicas

.- **Aerobios 30° C 72 Horas:** Máximo 1 X 10 (4). Recuento en placa

.- **Entero bacterias:** Máximo 1 X 10. Recuento en placa

.- **Salmonella-Shigella:** Ausencia 25 gramos. Recuento en placa

Alérgenos: Contiene huevo y productos derivados.

Información OGM: Sin OGM.

Información para celíacos: Sin gluten. Producto incluido en la guía F.A.C.E. (Asociación de Celíacos de España)

Después de abierto: Almacenamiento / Vida útil: 4-8 Grados / 30 Días

Logística: Cubo 4 Kilos: Unidades por caja / Cajas por pallet / Unidades por pallet: 4 / 48 / 192

Logística: Cubo 10 Kilos: Unidades por caja / Cajas por pallet / Unidades por pallet: 1 / 65 / 65