

SALFIDER - SALSAS FINAS DE RIOJA

FICHA TECNICA SALSA ALI – OLI CUBO DE 2 KG.



Registro sanitario: 26.958/LO

Caducidad: 18 Meses

Almacenamiento: 18-25 Grados

Temperatura de transporte: Ambiente

Ingredientes: Aceite vegetal (70%), agua, yema de huevo, ajo (6%), vinagre de vino, sal, azúcar, estabilizante E-412 y E-415, conservador E-202, acidulante E-330 y antioxidante E-385.

Tipos de embalaje

.- **Primario:** Cubo 2.000 mililitros

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

Características organolépticas:

.- **Estado físico:** Viscoso

.- **Olor / Color / Sabor:** Típico a alioli / Tono amarillento / Agradable a ajo

Características físico químicas

.- **Contenido neto:** 1.850 miligramos

.- **PH:** 3,60 – 3,85

.- **% Acidez:** 0.45 – 0,55 %

.- **% Cloruros:** 1,30 – 1,50 %

.- **% Extracto etéreo:** 70 - 71 %

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. No contiene otros alérgenos externos.

Información OGM / Información para celíacos: Sin OGM / Sin gluten.

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

Logística: Unidades por caja / Cajas por pallet / Unidades por pallet: 3 / 77 / 231