

	J.R. SUÁREZ MONEDERO, S.L. Fabricación de salsas y condimentos naturales. C/ La Región, 7 - Apto. 39 16660 · Las Pedroñeras (Cuenca) · España Tel.: + 34 967 160 564 www.jrsuarez.com	
---	--	---

FICHA TÉCNICA

ALLIOLI GIRASOL

1. NOMBRE DEL PRODUCTO

Allioli Girasol.

2. IDENTIFICACIÓN EMPRESA FABRICANTE

J.R. SUÁREZ MONEDERO, S.L.
 Fabricación de salsas, preparados para salsas y condimentos naturales.
 C/ La Región, 7 - Apto. 39.
 16660 · Las Pedroñeras (Cuenca) · España.
 Tel.: + 34 967 160 564
www.jrsuarez.com

3. FORMATO (Descripción del producto)

Salsa elaborada con ingredientes de primera calidad, según la tradicional y deliciosa receta mediterránea. Excelente por su combinación del aceite de girasol con las virtudes saludables del ajo fresco morado. Envasado al vacío en tarro de vidrio de 135g y en atmósfera modificada en cubo de polipropileno de 850g.

4. INGREDIENTES

Aceite de girasol (70%), agua, ajo fresco morado (7%), **huevo** deshidratado, zumo de limón, **yema** de huevo deshidratada, sal, acidulante: ácido cítrico, aroma, conservante: sorbato potásico, estabilizante: goma xantana y antioxidantes naturales: E-304 /E-306.

5. ORIGEN DE INGREDIENTES PRIMARIOS

Origen del ajo: España.

Origen del aceite de girasol: UE.

6. MÉTODOS DE TRATAMIENTO

El producto sufre un proceso de acidificación que hace que se conserve en perfectas condiciones.

7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto se debe mantener en frío.
- Una vez abierto, el producto se puede seguir usando hasta su fecha de consumo preferente, siempre y cuando el envase permanezca cerrado y el producto no haya sufrido ningún tipo de contaminación externa.
- El transporte no necesita hacerse en frío.
- Evitar temperaturas extremas con el fin de que las características organolépticas del producto no se vean alteradas.
- No congelar.

	J.R. SUÁREZ MONEDERO, S.L. Fabricación de salsas y condimentos naturales. C/ La Región, 7 - Apto. 39 16660 · Las Pedroñeras (Cuenca) · España Tel.: + 34 967 160 564 www.jrsuarez.com	
---	--	---

8. VIDA ÚTIL DE PRODUCTO

- 2 años, desde la fecha de envasado.

9. USO PREVISTO

Perfecto para acompañar a todo tipo de carnes y pescados, arroces, patatas, para untar en pan y en todo aquello que la imaginación sugiera.

10. CONTROL DE CALIDAD EN MATERIAS PRIMAS

Producto libre de gluten (< 10ppm).
 Producto libre de Organismos Modificados Genéticamente (OMG).
 Producto no-irradiado.
 Contiene **sulfitos**.

11. CONTROL DE CALIDAD EN EL PROCESO

Se realizan controles de calidad, de los posibles puntos de contaminación a lo largo de todo el proceso.

12. CARACTERÍSTICAS EN PRODUCTO ACABADO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

COLOR: Blanco.
 OLOR: Ajo fresco y aceite de girasol.
 SABOR: Ajo fresco.
 TEXTURA: Cremosa.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

pH (20°C):	3,5 ± 0,3
CONSISTENCIA BOSTWICK (cm/30"):	0 - 4
HUMEDAD (%):	23
EXTRACTO ETÉREO (%):	72
ACIDEZ (% ácido acético):	0,34
GLUTEN (mg/kg):	<10

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (ufc/g):

AEROBIOS MESÓFILOS:	< 1.0E+04
ENTEROBACTERIAS:	< 1.0E+02
MOHOS:	< 1.0E+02
LEVADURAS:	< 1.0E+02
E. COLI:	< 1.0E+01
LISTERIA MONOCYTOGENES:	< 1.0E+02
SALMONELLA:	No detectado/ 25g

	J.R. SUÁREZ MONEDERO, S.L. Fabricación de salsas y condimentos naturales. C/ La Región, 7 - Apto. 39 16660 · Las Pedroñeras (Cuenca) · España Tel.: + 34 967 160 564 www.jrsuarez.com	
---	--	---

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES PROMEDIO POR CADA 100G.:

VALOR ENERGÉTICO:	2673 kJ / 650 kcal
GRASA:	70 g
▪ ÁC. GRASOS SATURADOS:	8,3 g
HIDRATOS DE CARBONO:	3,7 g
▪ AZÚCAR:	2,3 g
PROTEÍNAS:	1,4 g
SAL:	1,5 g

13. DECLARACIÓN ALERGENOS (SEGÚN REGLAMENTO 1169/2011)

Alérgenos / Ingredientes	Presencia en el producto		Observaciones
	Sí	No	
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.		X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos.		X	
Huevos y productos a base de huevo.	X		
Pescados 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	
Frutos de cáscara, es decir, almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (de nogal) (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [(Carya illinoensis) (Wangenh.) K Koch], castañas de Pará (Bertholletia excelsa), pistachos (Pistacia vera), nueces de macadamia y nueces de Australia (Macadamia ternifolia), 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	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg. o 10 mg/l expresado como SO ₂ .	X		
Altramuces y productos a base de altramuces.		X	
Moluscos y productos a base de moluscos.		X	

	J.R. SUÁREZ MONEDERO, S.L. Fabricación de salsas y condimentos naturales. C/ La Región, 7 - Apto. 39 16660 · Las Pedroñeras (Cuenca) · España Tel.: + 34 967 160 564 www.jrsuarez.com	
---	--	---

14. LEGISLACIÓN APLICABLE:

Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (CE) Nº 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.

Reglamento (UE) 2023/915 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos.