

	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

MOJO PICON ROJO AL ESTILO CANARIO

1. DENOMINACIÓN REGLAMENTARIA DE VENTA

Mojo Picón Rojo al Estilo Canario.

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 al estilo canario preparada con ingredientes de primera calidad. Ideal para acompañar todo tipo de carnes, pescados, pasta y especialmente patatas, ya sean horneadas o fritas. Envasado en tarro de vidrio de 135g y envasado en atmósfera modificada en cubos de polipropileno de 850g.

4. INGREDIENTES

Aceite de girasol, agua, pulpa de pimiento choricero (15,9%), vinagre de vino, ajo fresco morado (4,6%), almidón modificado, pimiento rojo deshidratado (3,2%), especias (1,6%), azúcar, sal, acidulante: ácido cítrico, aroma, conservante: sorbato potásico, estabilizante: goma xantana y antioxidantes naturales: E-304/E-306.

5. TRATAMIENTO

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

6. 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.

7. PERIODO DE CADUCIDAD

- 2 años desde la fecha de envasado.

	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. USO PREVISTO

Ideal para sazonar, salsear y acompañar todo tipo de carnes, pescados, arroces, patatas, pastas y con infinidad de platos. También se puede utilizar perfectamente en fondues y para untar en el pan para bocadillos o sándwiches.

9. CONTROL DE CALIDAD EN MATERIAS PRIMAS

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

10. CONTROL DE CALIDAD EN EL PROCESO

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

11. CARACTERÍSTICAS EN PRODUCTO ACABADO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

COLOR: Rojo.
 OLOR: Pimentón, comino y vinagre.
 SABOR: Pimiento rojo con matices de vinagre y especias.
 TEXTURA: Crema-suave.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS PROMEDIO:

pH (20°C):	3,5 ± 0.3
CONSISTENCIA BOSTWICK (cm/30"):	2 - 8
HUMEDAD 100°C %:	53
GLUTEN (mg/kg):	<10

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (ufc/g):

AEROBIOS MESÓFILOS:	< 1.0E+05
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 /25 g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES PROMEDIO (POR CADA 100 GR.):

VALOR ENERGÉTICO:	1480 kJ / 359 kcal
GRASA:	35,3 g
▪ ÁC. GRASOS SATURADOS:	3,8 g
HIDRATOS DE CARBONO:	9,2 g
▪ AZÚCAR:	4,1 g
PROTEINAS:	1,0 g
SAL:	1,2 g

	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	
---	--	---

12. DECLARACIÓN ALÉRGENOS (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	

13. 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 (DOUL 22 diciembre 2005).

	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	
---	--	---

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.