

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>J.R. SUÁREZ MONEDERO, S.L.</b><br/>         Fabricación de salsas y condimentos naturales<br/>         C/ La Región, 7 - Apto. 39<br/>         16660 · Las Pedroñeras (Cuenca) · España<br/>         Tel.: + 34 967 160 564<br/> <a href="http://www.jrsuarez.com">www.jrsuarez.com</a></p> |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

### SALSA BRAVA

#### 1. NOMBRE DE PRODUCTO

Salsa brava.

#### 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](http://www.jrsuarez.com)



#### 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO & FORMATOS

Salsa picante elaborada con ingredientes de primera calidad, que destaca por su intenso sabor a tomate y especias. Envasada al vacío en tarro de vidrio de 150g y envasada en atmósfera modificada (MAP) en cubo termosellado de polipropileno de 900g.

#### 4. INGREDIENTES

Agua, tomate concentrado, aceite de girasol, azúcar, vinagre de vino, aceite de oliva, almidón modificado de patata, sal, cebolla deshidratada, pimentón, acidulante: ácido cítrico, cayena (0,6%), pimentón ahumado, ajo, **mostaza**, estabilizante: goma xantana, aroma, conservador: sorbato potásico, y antioxidantes: E-306, E-304.

#### 5. TRATAMIENTO

El producto sufre un proceso de acidificación durante su fabricación, lo que hace que se conserve en perfectas condiciones durante toda su vida útil.

#### 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.

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>J.R. SUÁREZ MONEDERO, S.L.</b><br/>         Fabricación de salsas y condimentos naturales<br/>         C/ La Región, 7 - Apto. 39<br/>         16660 · Las Pedroñeras (Cuenca) · España<br/>         Tel.: + 34 967 160 564<br/> <a href="http://www.jrsuarez.com">www.jrsuarez.com</a></p> |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|

## 7. VIDA ÚTIL DE PRODUCTO

- 2 años, desde la fecha de envasado.

## 8. USO PREVISTO

Deliciosa salsa brava, perfecta para acompañar todo tipo de carnes y pescados, arroces, patatas y también resulta apropiada para untar sobre bocadillos o cualquier alimento.

Este producto es ideal para combinar con nachos, patatas fritas, snacks, o cualquier otro aperitivo en reuniones de amigos o eventos sociales.

Restaurantes y tiendas gourmet también encontrarán un gran aliado en esta salsa, ya que tendrán la oportunidad de combinar esta salsa brava con otros productos y sorprender así a sus clientes con nuevas creaciones que destacarán por esos sabores intensos y explosivos asociados normalmente a la cocina mexicana o india.

## 9. CONTROL DE CALIDAD EN MATERIAS PRIMAS

Producto libre de gluten (<20 ppm).

Producto fabricado con ingredientes libres de Organismos Modificados Genéticamente (OMG).

Producto no irradiado.

## 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-anaranjado.

OLOR: Dulce y ahumado.

SABOR: Picante.

TEXTURA: Crema-suave.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS PROMEDIO:

|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| pH (20°C):                      | 3,4±0,3 |
| CONSISTENCIA BOSTWICK (cm/30"): | 2 - 9   |
| HUMEDAD 100°C (%):              | 63      |
| GLUTEN (mg/kg):                 | <20     |

### 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 SPP.:        | No detectado /25 g |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>J.R. SUÁREZ MONEDERO, S.L.</b><br/>         Fabricación de salsas y condimentos naturales<br/>         C/ La Región, 7 - Apto. 39<br/>         16660 · Las Pedroñeras (Cuenca) · España<br/>         Tel.: + 34 967 160 564<br/> <a href="http://www.jrsuarez.com">www.jrsuarez.com</a></p> |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

### VALORES NUTRICIONALES POR CADA 100g:

|                         |                  |
|-------------------------|------------------|
| VALOR ENERGÉTICO:       | 844 kJ /202 kcal |
| GRASA:                  | 13,3 g           |
| ▪ ÁC. GRASOS SATURADOS: | 1,7 g            |
| HIDRATOS DE CARBONO:    | 19,6 g           |
| ▪ AZÚCARES:             | 13,4 g           |
| PROTEÍNA:               | 1,2 g            |
| SAL:                    | 3,0 g            |

### 12. DECLARACIÓN ALERGENOS (SEGÚN REGLAMENTO 1169/2011)

| Alergenos / 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 <sub>2</sub> .                                                                                                                                                                                                                                                                |                          | X  |               |
| Altramuces y productos a base de altramuces.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                          | X  |               |
| Moluscos y productos a base de moluscos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                          | X  |               |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>J.R. SUÁREZ MONEDERO, S.L.</b><br/>         Fabricación de salsas y condimentos naturales<br/>         C/ La Región, 7 - Apto. 39<br/>         16660 · Las Pedroñeras (Cuenca) · España<br/>         Tel.: + 34 967 160 564<br/> <a href="http://www.jrsuarez.com">www.jrsuarez.com</a></p> |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

### 13. LEGISLACIÓN APLICABLE:

*Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.*

*Reglamento (CE) n° 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).*

*Reglamento (CE) N° 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007, que modifica el Reglamento (CE) n° 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.*