

## Salsa Guacamole

IDG0092

Rev 06

Marzo 2022

Página 1 de 3

*Salsa guacamole elaborada con aguacates HASS madurado, clasificado, lavado, pelado y triturado, mezclando todos los ingredientes, envasado y congelado.*

### 1. INFORMACIÓN

**ORIGEN:** Europa  
**ORIGEN M. PRIMA:** EU y fuera EU  
**CALIBRE:** 0,500kg  
**TEMPERATURA:** -18°C  
**DECLARACIONES:** Vegano



**INGREDIENTES:** Aguacate 84 %, cebolla, ajo, aceite de oliva, sal, orégano, cilantro, azúcar, antioxidantes E330, E300, estabilizantes E415, conservante E202.

### 2. MEDIDAS



**PESO: 0,500g**

### 3. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Conforme al Reglamento (CE) nº 2073/ 2005 y posteriores modificaciones y de acuerdo al plan del proveedor

<b>Aerobios mesófilos:</b>	<10 <sup>5</sup> ufc/g
<b>Enterobacterias L+:</b>	<10 <sup>3</sup> ufc/g
<b>E.coli:</b>	<10 ufc/g
<b>Listeria Monocytogenes:</b>	Ausencia/ 25g

<b>Staphylococcus aureus:</b>	<10 ufc/g
<b>Salmonella:</b>	Ausencia/ 25g
<b>Mohos y Levaduras:</b>	<10 <sup>3</sup> ufc/g

### 4. PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS

<b>pH:</b>	4,2-4,4
<b>Grados Brix:</b>	N/A
<b>Humedad:</b>	N/A
<b>Impurezas:</b>	N/A
<b>Ácidos grasos libres:</b>	N/A
<b>Cuerpos extraños:</b>	N/A

<b>Color:</b>	Verde Amarillento
<b>Sabor:</b>	Típico del aguacate con un toque limón ajo y hierbas
<b>Textura:</b>	Suave y cremoso
<b>Olor:</b>	Típico del aguacate

# Salsa Guacamole

IDG0092

Rev 06

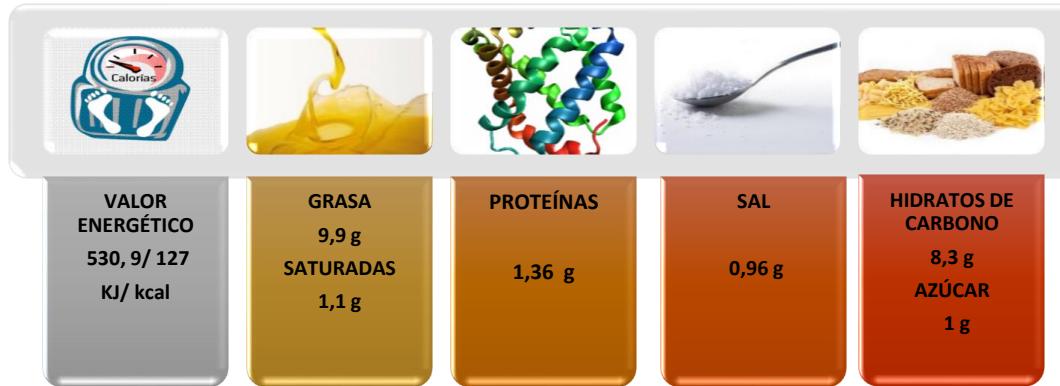
Marzo 2022

Página 2 de 3

*Salsa guacamole elaborada con aguacates HASS madurado, clasificado, lavado, pelado y triturado, mezclando todos los ingredientes, envasado y congelado.*

## 5. CRITERIOS NUTRICIONALES

Valores nutricionales (por 100gr de producto)



**IONIZACIÓN:** Producto no ionizado, conforme a la Directiva 2001-1097

**OGM:** No requiere etiquetaje, conforme a la Directiva 1829/2003/CE y 1830/2003/CE

## 6. ALÉRGENOS

 CEREALES Y DER. GLUTEN	-	 CRUSTÁCEOS Y DERIVADOS	-
 HUEVOS Y DERIVADOS	-	 PESCADOS Y DERIVADOS	-
 CACAHUETES Y DERIVADOS	-	 SOJA Y DERIVADOS	-
 LECHE Y DERIVADOS	-	 FRUTOS DE CÁSCARA Y DERIV.	-
 APIO Y DERIVADOS	-	 MOSTAZA Y DERIVADOS	-
 SEMILLAS DE SÉSAMO Y DERIVADOS	-	 SULFITOS	-
 ALTRAMUCHES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES	-	 MOLUSCOS Y DERIVADOS	-

+ Contiene

- No Contiene

? Puede contener trazas

## 7. FORMATO

<b>PRIMARIO:</b>	Bolsa de plástico 0,5kg	
<b>SECUNDARIO:</b>	Caja de cartón	
<b>Ud. Primarias:</b>	8 bolsas	* 500g
<b>Dimensiones:</b>	259*162*174mm	
<b>Peso Neto:</b>	4kg	
<b>Peso Bruto:</b>	4,2kg	

<b>PALETIZACIÓN:</b>		<b>Cajas Base:</b> 21
		<b>Cajas Fila:</b> 9
		<b>Peso Neto:</b> 756kg
		<b>Peso Bruto:</b> 808,8kg

## 8. ETIQUETADO

<b>IDIOMA:</b>	ESP - PT - FR- IT
<b>MARCA:</b>	IDG

## Salsa Guacamole

IDG0092

Rev 06

Marzo 2022

Página 3 de 3

*Salsa guacamole elaborada con aguacates HASS madurado, clasificado, lavado, pelado y triturado, mezclando todos los ingredientes, envasado y congelado.*

### 9. CONSERVACIÓN

CONDICIONES	TEMPERATURA DE ALMACENAJE	VIDA ÚTIL
Congelado	-18°C	Producción + 19 meses
	Una vez descongelado consumir antes de 22 días, siempre que el envase esté cerrado y conservado entre 0-4 °C	
	No volver a congelar después de ser descongelado	

### 10. POBLACIÓN SENSIBLE

Ver tabla de alérgenos

### 11. SUGERENCIAS E IDEAS DE EMPLEO

Producto totalmente acabado, descongelar y servir



Dejar descongelar a temperatura de +2 a +6°C. Una vez descongelada remover el producto y estará listo para el consumo.

### 12. INFORMACION ADICIONAL

Industrial certificado con: IFS Food

Versión actual: Rev 06

Motivos de revisión: Unificación formato FT