



CHOVI, S.L.

FICHA TÉCNICA (es) - TECHNICAL SHEET (en)

600362
600483

PRODUCTO / PRODUCT

SALSA MIEL Y MOSTAZA (refrigerada)
/ HONEY AND MUSTARD SAUCE (refrigerated)

rv - Fecha / date - Descripción / description

Formatos / Formats - Peso Neto / Net Weight

0 - 15/11/21 - Ficha inicial

· F. 800 - P Neto / Net C. 820 ml (846,2 g)

1 - 10/07/23 - Actualización

2 - 21/01/25 - Externalización envasado

DATOS TÉCNICOS / TECHNICAL DETAILS

INGREDIENTES / INGREDIENTS

Agua, aceite vegetal*, miel 10%, MOSTAZA 5% (agua, granos de MOSTAZA molidos 17%, vinagre, sal, aromas naturales, estabilizantes: goma guar y goma xantana, acidulante: ácido cítrico), azúcar, vinagre de vino blanco, yema de HUEVO de gallinas camperas, arándanos deshidratados 1,9%, sal, almidón modificado, aroma natural, acidulante: ácido cítrico, estabilizante: goma xantana, conservador: E202 y antioxidante E385. / Water, vegetable oil*, honey 10%, MUSTARD 5% (water, MUSTARDSEED ground 17%, vinegar, salt, natural flavourings, stabilisers: guar gum and xanthan gum, acidulant: citric acid), sugar, white wine vinegar, free range EGG yolk, dehydrated cranberries 1,9%, salt, modified starch, natural flavouring, acidulant: citric acid, stabiliser: xanthan gum, preservative: E202, antioxidant: E385.

* Aceite de girasol: AG, soja: AS o nabina:AN (ver siglas junto a lote)

Puede contener producto lácteo

sin GLUTEN / GLUTEN Free

VIDA ÚTIL / SHELF LIFE - CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO / CONDITIONS OF TRANSPORTATION AND STORAGE - VIDA SECUNDARIA / SECONDARY LIFE

9 meses en envases sin abrir y refrigerados entre 2° y 8° C / 9 months in unopened containers and refrigerated between 2° and 8°C
Una vez abierto consumir antes de 30 días / Once opened consume before 30 days

ESPECIFICACIONES DE CONTROL / CONTROL SPECIFICATIONS

Tratamientos:

Almidón en caliente, mezclado, emulsionado, acidificación (pcc), envasado (proceso de envasado parcialmente subcontratado por una empresa externa certificada bajo los estándares reconocidos de GFSI), almacenamiento y distribución

Treatments:

Hot starch, mixing, emulsified, acidification (pcc), packaging (packaging process partly outsourced by an external company certified under GFSI recognized standards), storage and distribution

Físico - Químicos / Physicochemical

pH / pH	max	4,0
Acidez / Acidity	min	0,35 % exp. en AcH / exp. in AcH
Cloruros / Chlorides	max	2 % exp. en ClNa / exp. in NaCl
Viscosidad / Viscosity	min	1000 cps / cps *
Humedad / Moisture	max	60 %

* Medidos con Spindle c14 / measure with spindle c14 (Bohlin)

Microbiológicos / Microbiological

control de calidad interno / Internal Quality Control	
AEROBIOS (Mesófilos)	Menos de 10.000 ufc/g
AEROBICS (Mesophiles)	less than 10.000 cfu/g
reglamento / reglament (CE) nº 2073/2005 (cat. 1.3)	
LISTERIA monocytogenes	Máximo 100 ufc/g
LISTERIA monocytogenes	

Información Nutricional / Nutritional Information

reg. UE nº1169/2011

	100 g
Valor Energético / Energy	1296 kJ
	313 kcal
Grasa Total / Fat	28 g
de las que saturadas** / of wich saturates**	3,5 g
Hidratos Carbono/Carbohydrates	14 g
de las cuales azúcares / of wich sugars	13 g

	100 g
Fibra / Fiber	0 g
Proteínas / Proteins	0,7 g
Sal / Salt	1,7 g

100g = 96,9 ml

**AG 3,5 g- AS:4,3 g- AN: 2,1 g

Organolépticos / Organoleptic

Color: beis claro y rosado con puntos oscuros y rojos /light beige and pink with dark and red dots

Textura: Fluido cremoso con trocitos de arándano / Texture: Creamy Cranberry Chunky Fluid

Olor y sabor: muy suave de miel y mostaza y agri dulce/ Smell-Flavor: very soft honev and mustard and sweet and sour

Resp. Control de calidad / resp. quality Control

Aprobado / Approved: **Vicente Chovi**

Fecha / Date: **21-ene-25**

FICHA TÉCNICA (es) - TECHNICAL SHEET (en)		600362 600483
DECLARACION DE ALERGENOS / ALLERGENS LIST (Reglamento (UE) nº1169/2011 ANEXO II / Reglement (UE) nº1169/2011 ANEX II		sí yes / no / *
1 CEREALES con GLUTEN (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridadas) y productos derivados, salvo: / Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof, except: a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa / wheat based glucose syrups including dextrose (1); b) maltodextrinas a base de trigo / wheat based maltodextrins (1); c) jarabes de glucosa a base de cebada / glucose syrups based on barley; d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola / cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;	no	
2 CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos / CRUSTACEANS and products thereof.	no	
3 HUEVOS y productos a base de huevo / EGGS and products thereof.	sí / yes	
4 PESCADO y productos a base de pescado, salvo / FISH and products thereof, except: a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o prep. carotenoides / fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en cerveza y vino / fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and	no	
5 CACAHUETES y productos a base de cacahuets / PEANUTS and products thereof.	no	
6 SOJA y productos a base de soja salvo / SOYBEANS and products thereof, except: a) aceite y grasa de semilla de soja, totalmente refinados / fully refined soybean oil and fat (1); b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja / natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources; c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja / sources;vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja / plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources;	no	
7 LECHE y sus derivados (incluida la lactosa), salvo / MILK and products thereof (including lactose), except: a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola / whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin; b) lactitol / lactitol;	*	
8 FRUTOS DE CÁSCARA: almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K.Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alfoncigos o pistachos (Pistacia vera)50, nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados, salvo los productos de cáscara utilizados para hacer destilados alcólicos, incuído el alcohol etílico de origen agrícola / NUTS, NAMELY: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;	no	
9 APIO y productos derivados / CELERY and products thereof.	no	
10 MOSTAZA y productos derivados / MUSTARD and products thereof.	sí / yes	
11 GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo / SESAME SEEDS and products thereof.	no	
12 DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS en concentraciones superiores á 10 mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucc. del fabricante / SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO2 which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;	no	
13 ALTRAMUCES y productos a base de altramuces / LUPIN and products thereof.	no	
14 MOLUSCOS y productos a base de moluscos / MOLLUSCS and products thereof.	no	
"sí / yes" = Presencia / Containing "no" = Ausencia / Absence " * " = Puede contener trazas, por contaminación cruzada, a partir de otro producto que contenga alérgenos y que se fabrique en las mismas instalaciones / It may contain traces from other products manufactured in the same facilities.		
(1) Se aplica también a los productos derivados, en la medida en que sea improbable que los procesos a que se hayan sometido aumenten el nivel de alergenicidad determinado por la autoridad competente para el producto del que se derivan. / And the products thereof, in so far as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the Authority for the relevant product from which they originated.		
50 DO L247/17 de 13.09.2012		
CHOVI,S.L. / C/ FONT DE L'ALMAGUER Nº1, POL.IND.FONT DE MUSSA 46450 BENIFAYÓ, VALENCIA, ESPAÑA / Telf.96 1780210-96 1781427 / Fax.96 178 4551 C.I.F. B-46070595 / www. Chovi.com		

FICHA TÉCNICA (es) - TECHNICAL SHEET (en)

600362
600483

NORMATIVA APLICABLE / APPLICABLE REGULATIONS

R.G.S.A.A. 26.00274/V # El producto cumple las exigencias de la Reglamentación Técnico Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de Salsa de Mesa (R.D. 858/1984) # Reglamentos 1829 / 03 y 1830 / 03 de 22 de sept. de 2003, relativos a alimentos y piensos mod. genéticamente, prod. a partir de éstos, su trazabilidad y su etiquetado # Reglamentos 1169/2011. Etiquetado. # Regl. de Ejecución (UE) 828/2014 rel. a la información sobre gluten # Reglamento 1333/2008 y sus posteriores modificaciones. Reglamento 1129/2011. (Aditivos) # Reglamento 2023/915 Relativo a contaminantes. # Reglamento 10/2011. Relativo a materiales de envasado y Reglamento 1935/2004 materiales en contacto con alimentos # Reglamento 2073/2005 y sus post. modificaciones. Criterios microbiológicos. Y cualquier otra normativa que sea de aplicación.

R.G.S.A.A. 26.00274 / V # The product complies with the requirements of the Sanitary Technical Regulation for the Preparation, Circulation and Trade of Table Sauce (R.D. 858/1984) # Regulations 1829/03 and 1830/03 of 22 September. of 2003, relating to food and feed mod. genetically, products from these, its traceability and its labeling # Regulations 1169/2011. Labeled. # Regl. de Ejecución (UE) 828/2014 reg. to information gluten # Regulation 1333/2008 and its subsequent amendments. Regulation 1129/2011. (Additives) # Regulation 2023/915. Relative to contaminants. # Regulation 10/2011. Relating to packaging materials and Regulation 1935/2004 materials in contact with food # Regulation 2073/2005 and its post. modifications, Microbiological criteria. And any other regulations that may be applicable.

CERTIFICADO NO GMO / NO GMO CERTIFICATE (RD1829/03 y 1830/03)

Certificamos que este producto no contiene ingredientes modificados genéticamente / We certify that this product does not contain genetically modified organisms in our products

Aprobado / Approved: Vicente Choví

Fecha / Date: 21-ene-25