

## 1. Descripción de producto / Product description

Salsa elaborada con Boletus y base láctea.

Sauce made with Boletus and a dairy base.

## 2. Ingredientes / Ingredient Statement

Agua, *Boletus edulis* reconstituido (12,6%), **nata** en polvo, **mantequilla**, sal, espesante (goma xantana) y especias.

Water, reconstituted *Boletus edulis* (12.6%), cream powder, butter, salt, thickener (xanthan gum) and spices.

## 3. Características organolépticas / Organoleptic properties

Color: Marrón claro con puntos marrones de *Boletus*

Colour: Light Brown with Boletus dark brown spots.

Olor: Característico del *Boletus*

Odour: Characteristic of *Boletus*

Sabor: Característico del Boletus

Flavour: Characteristic of *Boletus*

Textura: Cremosa

Texture: Creamy

## 4. Características físico-químicas / Physical-chemical specifications

Consistencia / Consistency: 5 - 15cm

pH: 5,5 - 6,5

## 5. Información nutricional / Nutrition facts

| Valores nutricionales (100g de producto) / Nutrition facts (100g of product) |          |
|------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Energía / Energy                                                             | 595 kJ   |
| Energía / Energy                                                             | 144 kcal |
| Grasas / Total fat                                                           | 14 g     |
| De las cuales saturadas / Saturated fatty acid                               | 10 g     |
| Hidratos de carbono / Total carbohydrate                                     | 1,8 g    |
| De los cuales azúcares / Sugars                                              | 1,2 g    |
| Fibra alimentaria / Dietary fiber                                            | 2,0 g    |
| Proteínas / Protein                                                          | 1,8 g    |
| Sal / Salt                                                                   | 1,8 g    |

### Declaraciones nutricionales saludables:

- Bajo contenido de azúcares.
- Sin azúcares añadidos.

## 6. Características microbiológicas / Microbiological specifications

Conforme al Reglamento (CE) no 2073/2005 y Reglamento (CE) no 1441/2007

In compliance with Regulation (EC) 2073/2005 and Regulation (EC) 1441/2007

## 7. Información sobre alergias / Information about allergies

| Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias<br>Substances or products causing allergies or intolerances | Presente en producto final<br>Present in final product | Presente en fábrica<br>Handled on the same factory |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Cereales que contengan gluten / Cereals containing gluten                                                              | NO                                                     | SÍ / YES                                           |
| Crustáceos / Crustaceans                                                                                               | NO                                                     | NO                                                 |
| Huevos / Eggs                                                                                                          | NO                                                     | SÍ / YES                                           |
| Pescado / Fish                                                                                                         | NO                                                     | SÍ / YES                                           |
| Cacahuetes / Peanuts                                                                                                   | NO                                                     | NO                                                 |
| Soja / Soybeans                                                                                                        | NO                                                     | NO                                                 |
| Leche (incluida la lactosa) / Milk (including lactose)                                                                 | SÍ / YES                                               | SÍ / YES                                           |
| Frutos de cáscara / Nuts                                                                                               | NO                                                     | NO                                                 |
| Apio / Celery                                                                                                          | NO                                                     | SÍ / YES                                           |
| Mostaza / Mustard                                                                                                      | NO                                                     | SÍ / YES                                           |
| Granos de sésamo / Sesameseeds.                                                                                        | NO                                                     | SÍ / YES                                           |
| Dióxido de azufre y sulfitos / Sulphurdioxide and sulphites                                                            | NO                                                     | SÍ / YES                                           |
| Altramuces / Lupin                                                                                                     | NO                                                     | NO                                                 |
| Moluscos / Molluscs                                                                                                    | NO                                                     | NO                                                 |

**Gluten:** Se garantiza la ausencia de gluten y contaminación cruzada menor de 20 ppm. Se realizan análisis regulares para verificar la ausencia.

**Gluten:** The absence of gluten and cross contamination of less than 20 ppm is guaranteed. Regular analyses are performed to verify the absence.

Tras cada lote se comprueba la limpieza con kits de tiras reactivas para alérgenos.

After each batch cleaning is checked with indicator swabs for allergens.

## 8. Modo de empleo / How to use

Ideal para realzar el sabor de carnes y arroces. Agitar antes de usar.

Ideal to enhance meat and rice flavour. Shake before using.

## 9. Uso previsto / Intended use

Producto destinado a la población en general, exceptuando las personas alérgicas a la leche.

Producto apto para dietas vegetarianas. Certificado por V-LABEL como Vegetariano

Product suitable for general population, except milk allergic people.

Product suitable for vegetarians. Vegetarian certified by V-LABEL.

## 10. Conservación / Storage

Mantener en ambiente limpio, fresco y seco. Mantenido en el envase original no necesita frío para su conservación.

Store in a clean, cool and dry location. Kept in original package does not need cold for conservation.

### 11. Lotificación / Batch number

Expresado como XXYZZZ (XX dos últimos dígitos del año natural, YY código de familia, ZZ número de producción).

Expressed as XXYZZZ (XX last two digits of the calendar year, YY family code, ZZ production number).

### 12. Consumo preferente / Best before

En el envase original 24 meses. Una vez abierto conservar refrigerado y consumir antes de un mes. La fecha de consumo preferente presenta el formato MM/YYYY.

24 months in the original package. Once opened, keep refrigerated and consume within a month. Best before format is expressed as MM/YYYY.

### 13. Proceso de elaboración / Elaboration process

Preparación de materias primas. / Raw material preparation.

Troceado-mezclado. / Chopping – mixing.

Envasado-embotellado. / Bottling.

Esterilizado / Sterilized

Etiquetado. / Labelling.

Embalado-paletizado. / Packing – Palletization.

Almacenamiento y distribución. / Storage – Distribution.

### 14. Presentación / Packaging

190g Tarro de vidrio y tapa metálica / Glass bottle and metal cap

280g Botella de vidrio y tapa metálica / Glass bottle and metal cap

970g Garrafa y tapón PP / PP container and cap

#### CONSIDERACIONES RELATIVAS A LA ELIMINACIÓN

| ENVASE / Package                                                         | CONTENEDOR / Container |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Garrafa y tapa PP / PP container and cap<br>Tapa metálica / Metallic cap | Amarillo / Yellow      |
| Tarro / botella de vidrio / Glass jar / bottle                           | Verde / Green          |

### 15. Declaraciones / Statements

**OGM:** El producto no entra en el ámbito de aplicación del Reglamento CE 1829/2003 y 1830/2003 sobre etiquetado y trazabilidad de los OGM.

Si hubiera una contaminación accidental, ésta no supera los umbrales establecidos en el citado Reglamento.

**GMO:** Product does not fall within the scope of Regulation 1829/2003 and 1830/2003 on the labeling and traceability of GMOs.

If there is accidental contamination, it does not exceed the thresholds established in the Regulation.

**Irradiación:** El producto no ha sido sometido a ningún tipo de radiación ionizante.

**Irradiation:** product has not been submitted to irradiation.

**Pesticidas y metales pesados:** El producto cumple con la legislación vigente de pesticidas y metales pesados, según los controles realizados en la materia prima.

**Pesticides and heavy metals:** Product complies with the recent legislation for pesticides and heavy metals, following the controls carried out in raw material.

## 16. Gestión de Crisis/ Crisis management

En caso de alerta alimentaria dirigirse a / For food alerts contact with:

|                  |                                                                                |                                     |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>NOMBRE</b>    | Gerardo Carrera Mateo                                                          | Francisco Javier Suárez Pérez       |
| <b>CARGO</b>     | Director de Calidad /<br>Quality and Food Safety manager                       | Director Comercial / Sales Director |
| <b>E-MAIL</b>    | calidad@salsasasturianas.es                                                    | comercial@salsasasturianas.es       |
| <b>TELEFONOS</b> | En horario de trabajo / Working hours                                          |                                     |
|                  | De Lunes a Viernes de 7:00h a 15:00h / From Monday to Friday – 7:00 to 15:00 h |                                     |
|                  | 985 660 196                                                                    | 985 660 196                         |
|                  | Fuera de horario de trabajo / Outside working hours                            |                                     |
|                  | 606 282 367                                                                    | 618 131 872                         |