

1. Descripción de producto / Product description

Salsa elaborada con queso azul.

Sauce made with blue cheese.

2. Ingredientes / Ingredient Statement

Agua, nata en polvo, queso azul (9,2%), mantequilla, sal, espesante (goma xantana).

Water, cream powder, blue cheese (9.2%), butter, salt, and thickener (xanthan gum).

3. Características organolépticas / Organoleptic properties

Color: Blanco

Colour: White

Olor: Ligero olor a queso azul

Odour: Blue cheese

Sabor: Característico del queso azul

Flavour: Characteristic of blue cheese

Textura: Cremosa

Texture: Creamy

4. Características físico-químicas / Physical-chemical specifications

Consistencia / Consistency: 8 - 15 cm

pH: 5,5 - 6,5

5. Información nutricional / Nutrition facts

Valores nutricionales (100g de producto) / Nutrition facts (100g of product)	
Energía / Energy	742 kJ
Energía / Energy	180 kcal
Grasas / Total fat	18 g
De las cuales saturadas / Saturated fatty acid	12 g
Hidratos de carbono / Total carbohydrate	2,8 g
De los cuales azúcares / Sugars	1,5 g
Fibra alimentaria / Dietary fiber	2,2 g
Proteínas / Protein	3,0 g
Sal / Salt	1,6 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 Substances or products causing allergies or intolerances	Presente en producto final Present in final product	Presente en fábrica 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 / Sesame seeds.	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

Producto listo para el consumo. Ideal como acompañamiento de todo tipo de carnes, pescados, patatas, verduras, arroces, etc. Agitar antes de usar.

Ready-to-eat product. Ideal to accompany all kinds of meats, fish, potatoes, vegetables, rice, etc. 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 tapón twist-off / Glass jar and twist-off cap

280g Botella de vidrio y tapón twist-off / Glass bottle and twist-off cap

1000g 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 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:

NOMBRE	Gerardo Carrera Mateo	Francisco Javier Suárez Pérez
CARGO	Director de Calidad / Quality and Food Safety manager	Director Comercial / Sales Director
E-MAIL	calidad@salsasasturianas.es	comercial@salsasasturianas.es
TELEFONOS	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