

|           |                                |                   |
|-----------|--------------------------------|-------------------|
| CROPSalsa | FICHA TECNICA                  | Edición: 1        |
|           | PRODUCTO TERMINADO             |                   |
|           | S100222                        | Fecha: 22/03/2024 |
|           | EMMY BURA C01000GR/003/124 (+) |                   |

| 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO                                |                                       |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Salsa emulsionada de color naranja con semillas de sesamo. |                                       |
| Sabor:                                                     | A pasta gouchang, dulce y picante.    |
| Olor:                                                      | A pasta gouchang                      |
| Color:                                                     | Naranja con motitas negras de sesamo. |
| Textura:                                                   | Espesa                                |
| Tratamiento Térmico:                                       | SI                                    |

| 2. COMPOSICIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mayonesa [aceite de girasol (67%), agua, yema de HUEVO pasteurizada (5%), azúcar, vinagre de alcohol, sal, zumo concentrado de limón, conservador (E202), MOSTAZA molida, estabilizante (E412, E415 y E440)], pasta Koreana [jarabe de tapioca, agua, arroz integral, pimienta roja en polvo ( 11.4%), sal, alcohol, SOJA, ajo, cebolla], MANTEQUILLA, azúcar, vinagre de vino, ajo confitado [ajo 50% ( contiene SULFITOS) y aceite de oliva], semillas de SÉSAMO, conservador (E202), almidón modificado de patata, estabilizantes (E412 y E415). Puede contener trazas de GLUTEN |

| 3. PARÁMETROS                         |                                                           |                           |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------|
| PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS            | CRITERIO DE ACEPTACIÓN                                    | TOLERANCIA                |
| pH (a 20 °C)                          | 3,86                                                      | ± 0,3                     |
| Viscosidad Bostwick a 20 °C (cm/min)  | 5                                                         | ± 2 cm/min                |
| Densidad g/ml                         | --                                                        | ± 0,1 g/ml                |
| ° Brix                                | --                                                        | ± 2 °Brix                 |
| PESO NETO                             | 1KG                                                       | ± 15 g                    |
| PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS            | CRITERIO* / LEGISLACIÓN                                   |                           |
|                                       | * HP: Higiene en los procesos / SA: Seguridad Alimentaria |                           |
| Rto.E. Coli (ufc/g):                  | <10                                                       | Criterio interno (HP)     |
| Investigación Salmonella:             | Ausencia/25 g                                             | Reglamento 2073/2005 (SA) |
| Investigación Listeria Monocytogenes: | Ausencia/25 g<br>(<100 ucf/g a lo largo de su vida útil)  | Reglamento 2073/2005 (SA) |

| 4. ENVASES Y EMBALAJES                       |                 |
|----------------------------------------------|-----------------|
| 4.1 ENVASE PRIMARIO:                         |                 |
| TIPO DE ENVASE:                              | CUBO            |
| COMPOSICIÓN:                                 | PP              |
| DIMENSIONES (LxAxH cm):                      | 12,5x13Ø        |
| 4.2 ENVASE SECUNDARIO:                       |                 |
| CON CAJA <input checked="" type="checkbox"/> |                 |
| COMPOSICIÓN CAJA:                            | Cartón ondulado |
| DIMENSIONES CAJA (LxAxH cm)                  | 41x14x13        |
| Nº DE ENVASES/CAJA:                          | 3               |
| 4.3 PALET:                                   |                 |
| Nº DE CAJAS POR CAPA:                        | 15-16           |
| Nº DE CAPAS POR PALET:                       | 8               |

| 5. ETIQUETADO                   |                                                                                                                                 |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DATOS PRESENTES EN LA ETIQUETA: |                                                                                                                                 |
| RAZÓN SOCIAL                    | CONSERVACIÓN                                                                                                                    |
| RSI: 26.06594/M                 | LOTE: XYZZZW(w) donde XX son las dos últimas cifras del año de fabricación, YY el mes, ZZ el día y W(w) el orden de fabricación |
| CÓDIGO                          |                                                                                                                                 |
| DENOMINACION DEL PRODUCTO       | FECHA CONSUMO PREFERENTE                                                                                                        |
| INGREDIENTES                    | PESO NETO                                                                                                                       |
| INFORMACIÓN NUTRICIONAL         | PUNTO VERDE: NO                                                                                                                 |

|                  |                                       |                   |
|------------------|---------------------------------------|-------------------|
| <b>CROPSaLSA</b> | <b>FICHA TECNICA</b>                  | Edición: 1        |
|                  | <b>PRODUCTO TERMINADO</b>             |                   |
|                  | <b>S100222</b>                        | Fecha: 22/03/2024 |
|                  | <b>EMMY BURA C01000GR/003/124 (+)</b> |                   |

|                                                      |                                                               |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| <b>6. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE</b> |                                                               |
| <u>Condiciones en el almacenamiento:</u>             | Conservar en refrigeración a temperaturas entre 1 y 5°C       |
| <u>Condiciones en el transporte:</u>                 | Durante su transporte mantener en refrigeración entre 1 y 7°C |

|                                                 |    |                                 |    |
|-------------------------------------------------|----|---------------------------------|----|
| <b>7. CONDICIONES DE MANIPULACIÓN Y USO</b>     |    |                                 |    |
| Mantener en refrigeración hasta su utilización. |    |                                 |    |
| DIRECTO.                                        |    |                                 |    |
| <u>Producto adecuado para:</u> (Indicar SI/NO)  |    |                                 |    |
| Vegetarianos                                    | SI | Vegetarianos estrictos (vegano) | NO |
| Ovo-Lacto-Vegetarianos                          | SI | Celliacos                       | NO |
| Kosher                                          | NO | Halal                           | NO |

|                                                                                                         |                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| <b>8. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO</b>                                                                        |                                                                           |
| Vida total desde la fecha de Producción:                                                                | 3 MESES                                                                   |
| Vida secundaria una vez descongelado, manteniéndolo en refrigeración y cerrado: (solo para p.congelado) |                                                                           |
| Vida secundaria una vez abierto el producto, manteniéndolo en refrigeración:                            | Una vez abierto el envase, mantener en refrigeración un máximo de 3 días. |

|                                                                                                                                 |                        |               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------|
| <b>9. DECLARACION DE ALERGENOS</b>                                                                                              |                        |               |
|                                                                                                                                 | <b>CONTIENE: SI/NO</b> | <b>TRAZAS</b> |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa)                                                                                     | SI                     |               |
| Huevos y productos a base de huevo                                                                                              | SI                     |               |
| Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut) y productos derivados de los anteriores | NO                     | SI            |
| Cacahuetes y productos a base de cacahuetes                                                                                     | NO                     | NO            |
| Frutos de cáscara y productos derivados                                                                                         | NO                     | NO            |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos                                                                                     | NO                     | NO            |
| Pescado y productos a base de pescado                                                                                           | NO                     | NO            |
| Soja y productos a base de soja                                                                                                 | SI                     |               |
| Apio y productos derivados                                                                                                      | NO                     | NO            |
| Mostaza y productos derivados                                                                                                   | SI                     |               |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo                                                                         | SI                     |               |
| Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2                         | SI                     |               |
| Moluscos y productos a base de moluscos.                                                                                        | NO                     | NO            |
| Altramuces y productos a base de altramuces.                                                                                    | NO                     | NO            |

|                  |                                                                                      |                   |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>CROPSALSA</b> | <b>FICHA TECNICA</b>                                                                 | Edición: 1        |
|                  | <b>PRODUCTO TERMINADO</b><br><b>S100222</b><br><b>EMMY BURA C01000GR/003/124 (+)</b> | Fecha: 22/03/2024 |

#### **10. INFORMACION NUTRICIONAL (en 100 g de producto)\*\***

|                                           |          |
|-------------------------------------------|----------|
| Energía kj/kcal                           | 2114/505 |
| Grasas (g)                                | 47       |
| de los cuales ácidos grasos saturados (g) | 9,7      |
| Hidratos de carbono (g)                   | 18       |
| de los cuales azúcares totales (g)        | 14       |
| Proteínas (g)                             | 1,6      |
| Sal (g)                                   | 1,8      |

\*\* Datos teóricos

#### **11. DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE LEGISLACIÓN APLICABLE**

**El producto elaborado por CROPSALSA, S.A. cumple con:**

Normativa relativa a la higiene de productos alimenticios: Reglamentos (CE) 852/2004 y 853/2004, RD 640/2006

Reglamentos (CE) sobre información alimentaria: 1169/2011, 828/2014

Reglamento (UE) 2023/915 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos

Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003 sobre OMG's

RD 858/1984 y modificaciones sobre salsas

Reglamento (CE) 2073/2005 y RD 135/2010 sobre criterios microbiológicos en productos alimenticios

Reglamento (CE) 1935/2004 en relación a materiales y objetos en contacto con alimentos y modificaciones posteriores

Reglamento (RD) 1801/2008 sobre normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados

Reglamento (CE) 1333/2008 y 1129/2011 sobre aditivos alimentarios y modificaciones posteriores

Reglamento (CE) 1334/2008 sobre aromas e ingredientes con propiedades aromatizantes y Reglamento (CE) 872/2012 sobre la lista de sustancias aromatizantes.

#### **12. DECLARACIÓN DE GARANTÍA**

**CROPSALSA, S.A. garantiza que el producto suministrado:**

- No contiene ningún ingrediente que contenga o esté compuesto por organismos modificados genéticamente (OMG) o que haya sido elaborado a partir de los mismos.
- Cumple la legislación vigente en relación al contenido máximo de determinados contaminantes.
- Cumple con los requisitos de etiquetado y trazabilidad exigidos por la normativa vigente.
- El producto cumple con la legislación española y europea en vigor correspondiente a la fecha de la última modificación

**ELABORADO POR:**

SERGIO ALONSO

**APROBADO POR:**

CRISTINA CABRALES

