

CROPSalsa	FICHA TECNICA	Edición: 1
	PRODUCTO TERMINADO	
	100239	Fecha: 24/10/2025
BACONESA CROP B00900ML/006/110 (+)		

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
Salsa emulsionada con sabor a bacon	
Sabor:	Bacon carnico acido
Olor:	Bacon carnico acido
Color:	Marron algo anarajado
Textura:	Espesa
Tratamiento Térmico:	NO

2. COMPOSICIÓN	
Aceite refinado de girasol, agua, azúcar, yema de HUEVO pasteurizada, bacon (5%) [Panceta de cerdo, sal, proteínas de cerdo, azúcar, aromas de humo, estabilizantes (E-451i, E-450v, E-407), conservadores (E-262ii, E-270, E-250), dextrosa, proteína de SOJA, almidón, antioxidantes (E-331iii, E-316), aromas, especias y potenciador del sabor (E621)], vinagre de alcohol, sal, caldo de carne concentrado [caldo de vacuno concentrado (50%) (agua, huesos con carne de vacuno), extracto de levadura (contiene CEBADA, TRIGO, AVENA, CENTENO), sal, agua, colorante (caramelo E150c), almidón de maíz, carne de vacuno deshidratada (1,1%), potenciadores del sabor (inosinato y guanilato disódicos), acidulante (E270), aromas (contiene APIO)], almidón modificado de maíz, colorante (E150d. Contiene SULFITOS), conservador (E202), preparación aromatizante [potenciadores del sabor (E620, E-635) y aroma], maltodextrina ahumada, estabilizantes (E412, E415 y E440) y extracto de pimentón. Puede contener trazas de LECHE y sus derivados y MOSTAZA y sus derivados.	

3. PARÁMETROS		
PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS	CRITERIO DE ACEPTACIÓN	TOLERANCIA
pH (a 20 °C)	4,10	± 0,3
Viscosidad Bostwick a 20 °C (cm/min)	2	± 2 cm/min
Densidad g/ml	--	± 0,1 g/ml
° Brix	--	± 2 °Brix
PESO NETO	965 g	± 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 (<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 ☒	
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

CROPSalsa	FICHA TECNICA	Edición: 1
	PRODUCTO TERMINADO	
	100239	Fecha: 24/10/2025
	BACONESA CROP B00900ML/006/110 (+)	

RSI: 26.06594/M	LOTE: XXYYZZW(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

6. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	
<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

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

8. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	
Vida total desde la fecha de Producción:	4 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 4 días

9. DECLARACION DE ALERGENOS		
	CONTIENE: SI/NO	TRAZAS
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	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	SI	
Cacahuets y productos a base de cacahuets	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	SI	

CROPSALSA	FICHA TECNICA		Edición: 1
	PRODUCTO TERMINADO		Fecha: 24/10/2025
	100239		
	BACONESA CROP B00900ML/006/110 (+)		
	Mostaza y productos derivados	NO	SI
	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO
	Anhídrido 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

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

Energía kj/kcal	2154/514
Grasas (g)	52
de los cuales ácidos grasos saturados (g)	7
Hidratos de carbono (g)	8.1
de los cuales azúcares totales (g)	7.5
Proteínas (g)	2.1
Sal (g)	3,4

** 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.

CROPSaLSa	FICHA TECNICA	Edición: 1
	PRODUCTO TERMINADO 100239 BACONESA CROP B00900ML/006/110 (+)	Fecha: 24/10/2025
▪ 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: CRISTINA CABRALES	APROBADO POR: SERGIO ALONSO	