

1. Descripción de producto / Product description

Salsa elaborada con queso Cabrales D.O.P

Sauce made with D.O.P Cabrales cheese.

2. Ingredientes / Ingredient Statement

Agua, **nata** en polvo, **queso** D.O.P Cabrales (8,8%), **mantequilla**, sal, azúcar y espesante (goma xantana).

Water, **cream powder**, D.O.P Cabrales **cheese**, **butter**, salt, sugar, and thickener (xanthan gum).

3. Características organolépticas / Organoleptic properties

Color: Crema

Colour: Creamy

Olor: Característico del Cabrales

Odour: Characteristic of Cabrales cheese

Sabor: Característico del Cabrales

Flavour: Characteristic of Cabrales cheese

Textura: Densa

Texture: Thick

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	784 kJ
Energía / Energy	190 kcal
Grasas / Total fat	18 g
De las cuales saturadas / Saturated fatty acid	13 g
Hidratos de carbono / Total carbohydrate	3,3 g
De los cuales azúcares / Sugars	3,0 g
Fibra alimentaria / Dietary fiber	0,7 g
Proteínas / Protein	3,3 g
Sal / Salt	1,8 g

Declaraciones nutricionales saludables / Nutrition claims

- Bajo contenido de azúcares. Low sugars.

6. Características microbiológicas / Microbiological specifications

Parámetro	Límite
Estabilidad microbiológica	Ausencia de alteración envase y de rezumado de producto Ausencia de modificación de textura, color y aroma del alimento. Variación de pH entre muestra incubada y no incubada < 0.5
Mesófilos aerobios Mesophilic aerobes	<10 ufc/g <10 ufc/g
Mesófilos anaerobios Mesophilic anaerobes	<10 ufc/g <10 ufc/g
Sulfitorreductores	<10 ufc/g <10 ufc/g
Termófilos aerobios	<10 ufc/g <10 ufc/g
Termófilos anaerobios	<10 ufc/g <10 ufc/g

7.

8. 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	NO
Crustáceos / Crustaceans	NO	NO
Huevos / Eggs	NO	SÍ /YES
Pescado / Fish	NO	NO
Cacahuètes / Peanuts	NO	NO
Soja / Soybeans	NO	SÍ /YES
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.

9. Uso previsto / Intended use

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

Product suitable for general population, except milk allergic people.

10. Modo de empleo / How to use

Producto listo para el consumo. Agitar antes de usar.

Ready-to-eat product. Shake before using.

11. Condiciones de conservación / Storage conditions

Mantener en ambiente limpio, fresco y seco.

Store in a clean, cool and dry location.

12. Consejos de utilización / Tips for use

Perfecta para acompañar cualquier tipo de carne, pescados blancos, verduras asadas, setas a la plancha, patatas, pastas y panes.

Perfect to accompany any type of meat, white fish, roasted vegetables, grilled mushrooms, potatoes, pasta and breads.

13. Lotificación / Batch number

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

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

14. 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.

15. 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.

16. 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
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

17. 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.