



FICHA TÉCNICA MOLÍ COLOMA

SALSA CALÇOTS

Fecha:04.12.18

1) DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Salsa calçots.

2) LISTA DE INGREDIENTES

Puré de tomate, aceite de oliva (22%), frutos secos (**almendra y avellana**), pan rallado (harina de **trigo**, agua sal y levadura), vinagre de vino, ajo en polvo, sal, especias y estabilizante (goma xantana).

3) SUGERENCIAS

Imprescindible para "mojar" los típicos Calçots. Se puede utilizar como condimento o aliño para ensaladas. Es la base para los guisos de carnes, pescados, arroces y todo tipo de pasta, sustituyendo el clásico sofrito.



4) ESPECIFICACIONES FISICO QUÍMICAS

VALORES Y RANGOS ACEPTADOS

Color	Color anaranjado.
Sabor y aroma	Sabor y olor característico de la mezcla de tomate, frutos secos y aceite.
pH	4,00 a 4,50

5) ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Microorganismos aeróbicos : $\leq 10^4$ ufc/g

Levaduras y moho: $\leq 10^3$ ufc/g

Listeria Monocytogenes: Ausencia / 25g

6) INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios por 100g de producto):

Valor energético (Kcal/Kjul)	277/ 1142
Grasas (g)	27
De las cuales saturadas (g)	3,5
Hidratos de carbono (g)	5,4
De los cuales Azúcares (g)	2,7
Fibra (g)	2,4
Proteínas (g)	2,8
Sal (g)	1,6

7) FORMATO Y PRESENTACIÓN

Formato	Capacidad						
Envase de vidrio	400g						



FICHA TÉCNICA MOLÍ COLOMA SALSA CALÇOTS

Fecha:04.12.18

8) TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

Transporte: No requieren condiciones especiales de transporte.

Almacenamiento: Recomendaciones de almacenaje en lugar seco y resguardado de la luz solar

Consumo preferente: Mínimo en entrega 24 meses

Después de abrir el envase: Conservar en frigorífico.

9) ETIQUETADO

Todos los envases presentan etiquetas en las que consta la información exigida por la normativa específica vigente (Reglamento.1169/2011 y sus modificaciones posteriores).

10) ALÉRGENOS

Contiene frutos secos (*almendras y avellanas*) y gluten (*harina de trigo*).

11) ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS

No hay presencia de ingredientes procedentes de Organismos genéticamente modificados.