	Realizado por: (Responsable de Calidad)	Aprobado por: (Gerente)	Fecha entrada en vigor: 10/08/2021
	Ofelia Alexander	Rubén Chinaea	Revisión nº: 3
Producto: Mojo de Cilantro Guachinerfe			Página: 1/7
Proveedor: Mojos Guachinerfe S.L.		Código producto Proveedor: 259	

- 1) **Categoría comercial y denominación de venta:** Salsa Mojo de Cilantro
- 2) **Marca comercial:** Guachinerfe
- 3) **Razón social:** Mojos Guachinerfe, S.L.
 - a. Nº RGSEAA: 26.04736/TF

4) Características generales:


Formato	830g
Peso neto	830g
Código EAN	8437010931598

- 5) **Presentación:** tarro de vidrio con tapa blanca
- 6) **Código TARIC de exportación:** 2103909080
- 7) **Composición:**

INGREDIENTE	ESPECIFICACIÓN
Aceite de girasol	
Cilantro	10%
Agua	
Vinagre de vino	Contiene sulfitos
Ajo	
Sal	
Especias	
Espesante	Goma Xantana
Conservador	Sorbato Potásico
Acidulante	Ácido Cítrico
Colorante	E-100 y E-131

8) Aditivos:

ADITIVO	FUNCIÓN
E-415	Espesante
E-202	Conservador
E-330	Acidulante
E-100	Colorante
E-131	Colorante

	Realizado por: (Responsable de Calidad)	Aprobado por: (Gerente)	Fecha entrada en vigor: 10/08/2021
	Ofelia Alexander	Rubén Chinaea	Revisión nº: 3
Producto: Mojo de Cilantro Guachinerfe			Página: 2/7
Proveedor: Mojos Guachinerfe S.L.		Código producto Proveedor: 259	

9) Composición nutricional:

VALORES NUTRICIONALES	POR 100g
Valor energético	2.895kJ / 692 kcal
Grasas	73,2g
de las cuales saturadas	11,3g
Hidratos de carbono	8,3g
de los cuales azúcares	0,15g
Proteínas	0,0g
Sal	1,38g

10) Proceso de elaboración:


- a. Recepción de materias primas y revisión visual de las mismas.
- b. Desinfección de materias primas.
- c. Pesado y triturado de materias primas.
- d. Mezcla de materias primas a temperatura controlada.
- e. Envasado de producto terminado.
- f. Validación de vacío del producto terminado.
- g. Etiquetado, embalaje en cajas y paletización.

11) **Condiciones de conservación:** Una vez abierto, conservar en el frigorífico (5°C)

12) **Modo de empleo. Advertencias por mal uso:** Salsa, servir al gusto. Sirve tanto como acompañante para alimentos o como ingrediente para platos. Las consideraciones a tener en cuenta para que el alimento sea seguro son consumirlo dentro de la fecha de consumo preferente indicada y conservar refrigerada una vez abierto. Si no ha cumplido con estos principios, no debe consumir el producto.

13) **Público objetivo y advertencia a personas sensibles:** El mojo de cilantro es un producto ligeramente picante, con un intenso sabor a cilantro y a ajo. Es ideal para quienes deseen disfrutar de una salsa elaborada con productos frescos. Si las personas son especialmente sensibles a los sabores fuertes (ajo), se recomienda no consumir el producto.

PRODUCTO ADECUADO PARA	SÍ/NO
Ovo-lacto-vegetarianos	Sí
Vegetarianos estrictos	No
Celíacos	Sí
Kosher	No
Halal	No

	Realizado por: (Responsable de Calidad)	Aprobado por: (Gerente)	Fecha entrada en vigor: 10/08/2021
	Ofelia Alexander	Rubén Chinaea	Revisión nº: 3
Producto: Mojo de Cilantro Guachinerfe			Página: 3/7
Proveedor: Mojos Guachinerfe S.L.		Código producto Proveedor: 259	

14) **Periodo de caducidad. Principio de vida. Fecha de consumo preferente:** Dos años, validados por estudios realizados por Mojos Guachinerfe en laboratorios acreditados.

15) **Lote (ejemplo):** El lote va marcado en la etiqueta de cada unidad de venta del producto, con impresora de tinta a inyección. El lote consta de los siguientes caracteres: AL: XXXXXX, donde A es el número de la tirada y XXXXXX es un número correlativo asignado internamente. Cada lote viene precedido de la fecha de caducidad. Véase el siguiente ejemplo: 5L:000489, el 05 se corresponde con la tirada (llenado número 5 de la máquina en este caso) del producto y el número 000489 es el número interno de control de trazabilidad que se puede comprobar en el sistema.

16) Características de Calidad:

a. Características químicas


CARACTERÍSTICA	UNIDAD	ESTÁNDAR	TOLERANCIA	DEFINICIÓN OPERATIVA
pH	Unidades de pH	3,9	<4,4	pHmetro

b. Características microbiológicas

CARACTERÍSTICA	UNIDAD	ESTÁNDAR	TOLERANCIA	DEFINICIÓN OPERATIVA
Aerobios mesófilos	Ufc/g	1,0E+2	1,0E+5	ISO 4833
Coliformes totales	Ufc/g	<1,0E+1	1,0E+01	ISO 4832
E. coli	Ufc/g	<1,0E+1	1,0E+01	
Salmonella spp	Ufc/25g	Ausencia	Ausencia	ISO 16140
Staphylococcus aureus	Ufc/0,1g	<1,0E+2	1,0E+0,2	ISO 6888-2
Clostridium spp	Ufc/g	<1,0E+1	0	UNE EN 1340-1
Listeria monocytogenes	Ufc/25g	Ausencia	Ausencia	ISO 16140

c. Características organolépticas

CARACTERÍSTICA	ESTÁNDAR	TOLERANCIA	DEFINICIÓN OPERATIVA
Color	Verde, con puntos más oscuros	Ver fotografía del producto (punto 20)	Visual
Aspecto	Salsa	Ver fotografía del producto (punto 20)	Visual
Textura	Granulosa	Con trozos de materia prima de 1x1mm aproximadamente y homogéneos en tamaño	Visual
Sabor	A cilantro y ajo		Gusto
Olor	A cilantro y ajo		Olfato

	Realizado por: (Responsable de Calidad)	Aprobado por: (Gerente)	Fecha entrada en vigor: 10/08/2021
	Ofelia Alexander	Rubén Chinaea	Revisión nº: 3
Producto: Mojo de Cilantro Guachinerfe			Página: 4/7
Proveedor: Mojos Guachinerfe S.L.		Código producto Proveedor: 259	

d. Alérgenos

Alérgeno	Valor	Tolerancia
Gluten	<5ppm	<20ppm

e. Listado de alérgenos


Sustancias con efectos alérgenos	Presente		Puede estar presente	
	Sí	No	Sí	No
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, Kamet o sus variedades híbridas y productos derivados)		X		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X		X
Huevos y productos a base de huevo		X		X
Pescado y productos a base de pescado		X		X
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		X		X
Soja y productos a base de soja		X		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X		X
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas, pistachos, macadamias o nueces de Australia y productos derivados)		X		X
Apio y productos derivados		X		X
Mostaza y productos derivados		X		X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X		X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/ litro expresado como SO ₂		X		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X		X
No contiene ninguno de los alérgenos relacionados anteriormente				

f. Declaración de OGM

Este producto está exento de organismos genéticamente modificados.

g. Otra información de producto

Producto irradiado	No
Producto biológico / ecológico	No

	Realizado por: (Responsable de Calidad)	Aprobado por: (Gerente)	Fecha entrada en vigor: 10/08/2021
	Ofelia Alexander	Rubén Chinaea	Revisión nº: 3
Producto: Mojo de Cilantro Guachinerfe			Página: 5/7
Proveedor: Mojos Guachinerfe S.L.		Código producto Proveedor: 259	


17) Logística:

Envase y embalaje: Caja de cartón blanco serigrafiada, con 6 unidades de 830 gramos por envase.

CAJA	Peso bruto (kg)	9
	Peso neto (kg)	4,98
	Alto (cm)	19
	Ancho (cm)	22
	Profundo (cm)	29
	Uds. Caja	6
PALET	Cajas por pal	65
	Uds por pal	390
	Cajas por rellano	13
	Rellano por pal	10
	Alto (cm)	115
	Ancho (cm)	80
	Profundo (cm)	120
	Peso (kg)	585

18) Legislación aplicable:

- Reglamento (UE) nº 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
 - SE MODIFICA:
 - Reglamento Delegado (UE) nº78/2014, que modifica los anexos II y III del Reglamento (UE) no 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, por lo que se refiere a determinados cereales que causan alergias o intolerancias y alimentos con fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésteres de fitostanol añadidos
- Real Decreto 1334/1999, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, se da respuesta al artículo 4.4 del Reglamento 852/2004.
 - SE MODIFICA:
 - el anexo I.2, por Reglamento 217/2014, de 7 de marzo (Ref. [DOUE-L-2014-80431](#)).

	Realizado por: (Responsable de Calidad)	Aprobado por: (Gerente)	Fecha entrada en vigor: 10/08/2021
	Ofelia Alexander	Rubén Chinaea	Revisión nº: 3
Producto: Mojo de Cilantro Guachinerfe			Página: 6/7
Proveedor: Mojos Guachinerfe S.L.		Código producto Proveedor: 259	

- el anexo I, por Reglamento 1019/2013, de 23 de octubre (Ref. [DOUE-L-2013-82095](#)).
- el art. 2 y el anexo I, por Reglamento 209/2013, de 11 de marzo (Ref. [DOUE-L-2013-80437](#)).
- el anexo I, por Reglamento 1086/2011, de 27 de octubre (Ref. [DOUE-L-2011-82158](#)).
- el anexo I, por Reglamento 365/2010, de 28 de abril (Ref. [DOUE-L-2010-80710](#)).
 - CORRECCIÓN de errores en DOUE L 115, de 29 de abril de 2008 (Ref. [DOUE-L-2008-80730](#)).
 - SE SUSTITUYE el anexo I, por Reglamento 1441/2007, de 5 de diciembre (Ref. [DOUE-L-2007-82244](#)).
 - CORRECCIÓN de errores en DOUE L 278, de 10 de octubre de 2006 (Ref. [DOUE-L-2006-81936](#)).


- Reglamento Delegado (UE) nº 1155/2013 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, en lo referente a a información sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.
- Rgto. (CE) nº852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- RD 858/1984 de 28/03, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico – Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de salsas de mesa.
- Reglamento 1881/2006, por el que se regula el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento 828/2014 de la Comisión relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.

19) Información sobre el etiquetado:

El etiquetado cumple con lo dispuesto en el artículo 9 del Reglamento (UE) nº1169/2011, más el apartado m del artículo 5 del RC 1334/1999.

20) Anexo fotográfico de colores reconocidos como óptimos:



	Realizado por: (Responsable de Calidad)	Aprobado por: (Gerente)	Fecha entrada en vigor: 11/06/2021
	Ofelia Alexander	Rubén Chinaea	Revisión nº: 9
Producto: Mojo de Cilantro Guachinerfe			Página: 2/7
Proveedor: Mojos Guachinerfe S.L.		Código producto Proveedor: 04	

21) Distribución:

Distribución local: vehículos de empresa acondicionados para el transporte de los alimentos. Distribución regional: a través de empresa de transportes, en vehículos habilitados para el transporte exclusivo de alimentos.

Distribución nacional e internacional: EXW

1) **Categoría comercial y denominación de venta**: Salsa Mojo de Cilantro

2) **Marca comercial**: Guachinerfe

3) **Razón social**: Mojos Guachinerfe, S.L.

a. Nº RGSEAA: 26.04736/TF

4) **Características generales**:

Formato	200g
Peso neto	200g
Código EAN	8437010931208
Código DUN 14	18437010931205



5) **Presentación**: tarro de vidrio con tapa dorada

6) **Código TARIC de exportación**: 2103909089

7) **Composición**:


INGREDIENTE	ESPECIFICACIÓN
Aceite de girasol	
Cilantro	10%
Agua	
Vinagre de vino	Contiene sulfitos
Ajo	
Sal	
Especias	
Goma Xantana	Espesante
Sorbato Potásico	Conservador
Ácido Cítrico	Acidulante
E-100 y E-131	Colorantes


8) **Aditivos**:

ADITIVO	FUNCIÓN
E-415	Espesante
E-202	Conservador
E-330	Acidulante

Especificación Técnica de Producto_Mojo de Cilantro Guachinerfe 200g

Este documento ha sido generado digitalmente y no necesita firma.

	Realizado por: (Responsable de Calidad) Ofelia Alexander	Aprobado por: (Gerente) Rubén Chinaea	Fecha entrada en vigor: 11/06/2021 Revisión nº: 9
			Página: 3/7
Producto: Mojo de Cilantro Guachinerfe		Código producto Proveedor: 04	
Proveedor: Mojos Guachinerfe S.L.			
E-100	Colorante		
E-131	Colorante		

	Realizado por: (Responsable de Calidad)	Aprobado por: (Gerente)	Fecha entrada en vigor: 11/06/2021
	Ofelia Alexander	Rubén Chinaea	Revisión nº: 9
Producto: Mojo de Cilantro Guachinerfe			Página: 4/7
Proveedor: Mojos Guachinerfe S.L.		Código producto Proveedor: 04	

9) Composición nutricional:

VALORES NUTRICIONALES	POR 100g
Valor energético	2.895kJ / 692 kcal
Grasas	73,20g
de las cuales saturadas	11,30g
Hidratos de carbono	8,30g
de los cuales azúcares	0,15g
Proteínas	0,00g
Sal	1,38g

10) Proceso de elaboración:


- a. Recepción de materias primas y revisión visual de las mismas.
- b. Desinfección de materias primas.
- c. Pesado y triturado de materias primas.
- d. Mezcla de materias primas a temperatura controlada.
- e. Pasteurización
- f. Envasado de producto terminado.
- g. Validación de vacío del producto terminado.
- h. Etiquetado, embalaje en cajas y paletización.

11) **Condiciones de conservación:** Una vez abierto, conservar en el frigorífico (5°C)

12) **Modo de empleo. Advertencias por mal uso:** Salsa, servir al gusto. Sirve tanto como acompañante para alimentos o como ingrediente para platos. Las consideraciones a tener en cuenta para que el alimento sea seguro son consumirlo dentro de la fecha de consumo preferente indicada y conservar refrigerada una vez abierto. Si no ha cumplido con estos principios, no debe consumir el producto.

13) **Público objetivo y advertencia a personas sensibles:** El mojo de cilantro es un producto ligeramente picante, con un intenso sabor a cilantro y a ajo. Es ideal para quienes deseen disfrutar de una salsa elaborada con productos frescos. Si las personas son especialmente sensibles a los sabores fuertes (ajo), se recomienda no consumir el producto.

PRODUCTO ADECUADO PARA	SÍ/NO
Ovo-lacto-vegetarianos	Sí
Vegetarianos estrictos	Sí
Celíacos	Sí
Kosher	No
Halal	No

	Realizado por: (Responsable de Calidad)	Aprobado por: (Gerente)	Fecha entrada en vigor: 11/06/2021
	Ofelia Alexander	Rubén Chinaea	Revisión nº: 9
Producto: Mojo de Cilantro Guachinerfe			Página: 5/7
Proveedor: Mojos Guachinerfe S.L.		Código producto Proveedor: 04	

14) **Periodo de caducidad. Principio de vida. Fecha de consumo preferente:** Dos años, validados por estudios realizados por Mojos Guachinerfe en laboratorios acreditados.

15) **Lote (ejemplo):** El lote va marcado en la etiqueta de cada unidad de venta del producto, con impresora de tinta a inyección. El lote consta de los siguientes caracteres: AL: XXXXXX, donde A es el número de la tirada y XXXXXX es un número correlativo asignado internamente. Cada lote viene precedido de la fecha de caducidad. Véase el siguiente ejemplo: 5L:000489, el 05 se corresponde con la tirada (llenado número 5 de la máquina en este caso) del producto y el número 000489 es el número interno de control de trazabilidad que se puede comprobar en el sistema.

16) Características de Calidad:

a. Características químicas


CARACTERÍSTICA	UNIDAD	ESTÁNDAR	TOLERANCIA	DEFINICIÓN OPERATIVA
pH	Unidades de pH	3,9	<4,4	pHmetro
Aw	Unidades	0,94	Sin referencias	Electrometría

b. Características microbiológicas

CARACTERÍSTICA	UNIDAD	ESTÁNDAR	TOLERANCIA	DEFINICIÓN OPERATIVA
Aerobios mesófilos	Ufc/g	1,0E+2	1,0E+5	ISO 4833
Coliformes totales	Ufc/g	<1,0E+1	1,0E+01	ISO 4832
E. coli	Ufc/g	<1,0E+1	1,0E+01	
Salmonella spp	Ufc/25g	Ausencia	Ausencia	ISO 16140
Staphylococcus aureus	Ufc/0,1g	<1,0E+2	1,0E+02	ISO 6888-2
Clostridium spp	Ufc/g	<1,0E+1	0	UNE EN 1340-1
Listeria monocytogenes	Ufc/25g	Ausencia	Ausencia	ISO 16140

c. Características organolépticas

CARACTERÍSTICA	ESTÁNDAR	TOLERANCIA	DEFINICIÓN OPERATIVA
Color	Verde, con puntos más oscuros	Ver fotografía del producto (punto 20)	Visual
Aspecto	Salsa	Ver fotografía del producto (punto 20)	Visual
Textura	Granulosa	Con trozos de materia prima de 1x1mm aproximadamente y homogéneos en tamaño	Visual
Sabor	A cilantro y ajo		Gusto
Olor	A cilantro y ajo		Olfato

	Realizado por: (Responsable de Calidad)	Aprobado por: (Gerente)	Fecha entrada en vigor: 11/06/2021
	Ofelia Alexander	Rubén Chinaea	Revisión nº: 9
Producto: Mojo de Cilantro Guachinerfe			Página: 6/7
Proveedor: Mojos Guachinerfe S.L.		Código producto Proveedor: 04	

d. Alérgenos

CONTIENE SULFITOS

Alérgeno	Valor	Tolerancia
Gluten	<5ppm	<20ppm

e. Listado de alérgenos


Sustancias con efectos alérgenos	Presente		Puede estar presente	
	Sí	No	Sí	No
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, Kamet o sus variedades híbridas y productos derivados)		X		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X		X
Huevos y productos a base de huevo		X		X
Pescado y productos a base de pescado		X		X
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		X		X
Soja y productos a base de soja		X		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X		X
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas, pistachos, macadamias o nueces de Australia y productos derivados)		X		X
Apio y productos derivados		X		X
Mostaza y productos derivados		X		X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X		X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/ litro expresado como SO ₂	X		X	
Altramuces y productos a base de altramuces		X		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X		X
No contiene ninguno de los alérgenos relacionados anteriormente				

f. Declaración de OGM

Este producto está exento de organismos genéticamente modificados.

g. Otra información de producto

Producto irradiado	No
Producto biológico / ecológico	No

	Realizado por: (Responsable de Calidad)	Aprobado por: (Gerente)	Fecha entrada en vigor: 11/06/2021
	Ofelia Alexander	Rubén Chinaea	Revisión nº: 9
Producto: Mojo de Cilantro Guachinerfe			Página: 7/7
Proveedor: Mojos Guachinerfe S.L.		Código producto Proveedor: 04	


17) Logística:

Envase y embalaje: Caja de cartón expositora blanca serigrafiada, con 12 unidades de 200 gramos por envase.

UNIDAD	Peso bruto (kg)	0,37
	Peso neto (kg)	0,2
	Alto (cm)	8,5
	Ancho (cm)	7
	Profundo (cm)	7
	Volumen (m ³)	0,00042
CAJA	Peso bruto (kg)	4,76
	Peso neto (kg)	2,4
	Alto (cm)	9
	Ancho (cm)	23,5
	Profundo (cm)	30,5
	Volumen (m ³)	0,0069
	Uds. Caja	12
PALET	Cajas por pal	216
	Uds por pal	2592
	Cajas por rellano	12
	Rellano por pal	18
	Alto (cm)	178
	Ancho (cm)	80
	Profundo (cm)	120
	Volumen (m ³)	1,71
	Peso (kg) (pal. incluido)	972

18) Legislación aplicable:

- Reglamento (UE) nº 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus respectivas modificaciones
- Real Decreto 1334/1999, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios y sus respectivas modificaciones
- Reglamento (CE) nº 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, se da respuesta al artículo 4.4 del Reglamento 852/2004 y sus respectivas modificaciones

 GUACHINERFE MOJOS CANARIOS	Realizado por: (Responsable de Calidad) Ofelia Alexander	Aprobado por: (Gerente) Rubén Chinaea	Fecha entrada en vigor: 11/06/2021 Revisión nº: 9
			Página: 8/7
Producto: Mojo de Cilantro Guachinerfe		Código producto Proveedor: 04	
Proveedor: Mojos Guachinerfe S.L.			

- Reglamento Delegado (UE) nº 1155/2013 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, en lo referente a a información sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos y sus respectivas modificaciones
- Rgto. (CE) nº852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus respectivas modificaciones
- RD 858/1984 de 28/03, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico – Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de salsas de mesa. Reglamento 1881/2006, por el que se regula el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus respectivas modificaciones
- Reglamento 828/2014 de la Comisión relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos y sus respectivas modificaciones
- Reglamento 1881/2006, por el que se regula el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus respectivas modificaciones

19) Información sobre el etiquetado:


El etiquetado cumple con lo dispuesto en el artículo 9 del Reglamento (UE) nº1169/2011, más el apartado m del artículo 5 del RC 1334/1999. A continuación se puede observar un modelo de etiqueta:



20) Anexo fotográfico de colores reconocidos como óptimos:



Especificación Técnica de Producto_Mojo de Cilantro Guachinerfe 200g
 Este documento ha sido generado digitalmente y no necesita firma.

	Realizado por: (Responsable de Calidad) Ofelia Alexander	Aprobado por: (Gerente) Rubén Chinaea	Fecha entrada en vigor: 11/06/2021 Revisión nº: 9
			Página: 9/7
Producto: Mojo de Cilantro Guachinerfe			
Proveedor: Mojos Guachinerfe S.L.		Código producto Proveedor: 04	

21) Distribución:

Distribución local: vehículos de empresa acondicionados para el transporte de los alimentos.

Distribución regional: a través de empresa de transportes, en vehículos habilitados para el transporte exclusivo de alimentos.

Distribución nacional e internacional: EXW

22) Condiciones de transporte:

Transporte en seco.