

	Realizado por: (Responsable de Calidad)	Aprobado por: (Gerente)	Fecha entrada en vigor: 11/06/2021
	Ofelia Alexander	Rubén Chinaea	Revisión nº: 9
Producto: Mojo Rojo Suave Guachinerfe			Página: 1/7
Proveedor: Mojos Guachinerfe S.L.		Código producto Proveedor: 02	

- 1) **Categoría comercial y denominación de venta:** Salsa Mojo Rojo Suave
- 2) **Marca comercial:** Guachinerfe
- 3) **Características generales:**

Formato	200g
Peso neto	200g
Código EAN	8437010931185
Código DUN 14	18437010931182



- 4) **Presentación:** tarro de vidrio con tapa dorada
- 5) **Código TARIC de exportación:** 2103909089
- 6) **Composición:**

INGREDIENTE	ESPECIFICACIÓN
Aceite de girasol	
Pimientos rojos	21%
Vinagre de VINO	Contiene sulfitos
Agua	
Pimienta	
Sal	
Pimentón	
Ajo	
Espicias	
Extracto de pimentón	Colorante
Goma xantana	Espesante
Sorbato potásico	Conservador
Ácido cítrico	Acidulante

- 7) **Aditivos:**

ADITIVO	FUNCIÓN
E-415	Espesante
E-330	Acidulante
E-202	Conservador
E-160C	Colorante

 GUACHINERFE MOJO CANARIO	Realizado por: (Responsable de Calidad) Ofelia Alexander	Aprobado por: (Gerente) Rubén Chinaea	Fecha entrada en vigor: 11/06/2021 Revisión nº: 9
			Página: 2/7
Producto: Mojo Rojo Suave Guachinerfe		Código producto Proveedor: 02	
Proveedor: Mojos Guachinerfe S.L.			

8) **Composición nutricional:**

VALORES NUTRICIONALES	POR 100g
Valor energético	2.339kJ / 559 kcal
Grasas	57,4g
de las cuales saturadas	10,1g
Hidratos de carbono	10,6g
de los cuales azúcares	0,49g
Proteínas	0,0g
Sal	1,75g

9) **Proceso de elaboración:**

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

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

11) **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.

12) **Público objetivo y advertencia a personas sensibles:** El mojo rojo suave es un producto ligeramente picante, con un intenso sabor a pimientos 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 Rojo Suave Guachinerfe			Página: 3/7
Proveedor: Mojos Guachinerfe S.L.		Código producto Proveedor: 02	

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

14) **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.

15) **Características de Calidad:**

a. Características químicas

CARACTERÍSTICA	UNIDAD	ESTÁNDAR	TOLERANCIA	DEFINICIÓN OPERATIVA
pH	Unidades de pH	3,9	<4,4	pHmetro
aW	Unidades de aW	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+0,2	ISO 6888-2
Clostridium spp	Ufc/g	<1,0E+1	1,0E+1	UNE EN 1340-1
Listeria monocytogenes	Ufc/25g	Ausencia	Ausencia	ISO 16140

c. Características organolépticas

CARACTERÍSTICA	ESTÁNDAR	TOLERANCIA	DEFINICIÓN OPERATIVA
Color	Rojo - anaranjado, con puntos más oscuros	Ver fotografía del producto y tolerancias en el punto 19 de la presente FT	Visual
Aspecto	Salsa	Ver fotografía del producto y tolerancias en el punto 19 de la presente FT	Visual
Textura	Granulosa	Con trozos de materia prima de 1x1mm aproximadamente y homogéneos en tamaño	Visual
Sabor	A pimiento, y ajo		Gusto

	Realizado por: (Responsable de Calidad)	Aprobado por: (Gerente)	Fecha entrada en vigor: 11/06/2021
	Ofelia Alexander	Rubén Chinaea	Revisión nº: 9
Producto: Mojo Rojo Suave Guachinerfe			Página: 4/7
Proveedor: Mojos Guachinerfe S.L.		Código producto Proveedor: 02	

Olor	A pimiento y ajo	Olfato
------	------------------	--------

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
Cacahuets y productos a base de cacahuets		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			
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 Rojo Suave Guachinerfe			Página: 5/7
Proveedor: Mojos Guachinerfe S.L.		Código producto Proveedor: 02	

16) 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

17) Legislación aplicable:

- Reglamento (UE) nº 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus sucesivas modificaciones
- Real Decreto 1334/1999, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios y sus sucesivas 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 sucesivas modificaciones.

	Realizado por: (Responsable de Calidad)	Aprobado por: (Gerente)	Fecha entrada en vigor: 11/06/2021
	Ofelia Alexander	Rubén Chinaea	Revisión nº: 9
Producto: Mojo Rojo Suave Guachinerfe			Página: 6/7
Proveedor: Mojos Guachinerfe S.L.		Código producto Proveedor: 02	

- Reglamento Delegado (UE) nº 1155/2013 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, en lo referente a información sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos y sus sucesivas modificaciones.
- Rgto. (CE) nº852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus sucesivas 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 y sus sucesivas modificaciones.
- Reglamento 1881/2006, por el que se regula el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus sucesivas 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 sucesivas modificaciones.

18) 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:



 GUACHINERFE MOJO CANARIO	Realizado por: (Responsable de Calidad) Ofelia Alexander	Aprobado por: (Gerente) Rubén Chinaea	Fecha entrada en vigor: 11/06/2021 Revisión nº: 9
	Producto: Mojo Rojo Suave Guachinerfe		Código producto Proveedor: 02
Proveedor: Mojos Guachinerfe S.L.			

19) **Anexo fotográfico de colores reconocidos como óptimos:**



20) **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

21) **Condiciones de transporte y almacenamiento:**

Transporte en seco, no refrigerar. Almacenar en lugar fresco y seco alejado de la luz solar. Estándar 20°C.