

SALSA DE BOGAVANTE



RGS1: 12.07184/B

RGS2: 26.08244/B

Ingredientes:	Carne de Bogavante (<i>Homarus americanus</i>)(37,5%), cebolla, caldo de marisco [Agua, centollo (<i>Maja squinado</i>), buey de mar (<i>Cancer pagurus</i>), cangrejo verde (<i>Carcinus maenas</i>), tomate, zanahoria, cebolla, rape (<i>Lophius sp.</i>), puerro, vino (sulfitos), pescado de roca, apio, aceite de oliva, emulsionante (lecitina de soja) y especias], zanahoria, aceite de oliva, mantequilla, tomate, brandy, ajo, sal, almidón de maíz, estabilizadores (gomos guar y xantana).	
Alérgenos / OGMs / Irradiados:	Contiene pescado, crustáceos, apio, derivados lácteos y soja y sulfitos. No contiene OGM's ni ha sido irradiado.	
Presentación:	Producto cocinado al estilo tradicional. El producto terminado se dosifica en los envases, se cierran y son sometidos a un tratamiento de esterilización en autoclave.	
Fecha de caducidad:	Fecha de consumo especificado en cada envase. El producto mantenido a temperatura ambiente tiene una vida útil de 5 años.	
Formato de venta:	Tarrina de vidrio transparente y tapa de barniza dorada. Cierres twist-off. - Capacidad nominal: 250 cc. - Contenido neto: 230 ml.	
Información nutricional (por 100 g de alimento):	Valor energético:	113,5 Kcal/ 478 kJ
	Grasas:	8,4 g
	De las cuales saturadas:	2,6 g
	Hidratos de carbono:	2,4 g
	De los cuales azúcares:	1,5 g
	Proteínas	7,1 g
	Sal	2,0 g
Modo de uso:	Para acompañar pastas y pescado.	
Modo de conservación:	Conservar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, conservar en refrigeración.	



Destino del producto:	Destinado a empresas distribuidoras, establecimientos de hostelería y/o establecimientos de venta directa al consumidor. Apto para consumo humano, población en general, excepto aquellos que sean alérgicos a los alérgenos indicados.												
Descripción de la codificación del lote:	Asignado a cada entrada del producto por proveedor y fecha de entrada.												
Parámetros microbiológicos:	<table border="0"> <tr> <td>Aerobios mesófilos</td> <td>≤10⁵ ufc/ g</td> </tr> <tr> <td>Enterobacterias</td> <td>≤10² ufc/g</td> </tr> <tr> <td>E. Coli</td> <td>Ausencia/ g</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus</td> <td>≤10² ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>Ausencia/ 25 g</td> </tr> <tr> <td>Listeria</td> <td>Ausencia/ 25 g</td> </tr> </table>	Aerobios mesófilos	≤10 ⁵ ufc/ g	Enterobacterias	≤10 ² ufc/g	E. Coli	Ausencia/ g	Staphylococcus aureus	≤10 ² ufc/g	Salmonella	Ausencia/ 25 g	Listeria	Ausencia/ 25 g
Aerobios mesófilos	≤10 ⁵ ufc/ g												
Enterobacterias	≤10 ² ufc/g												
E. Coli	Ausencia/ g												
Staphylococcus aureus	≤10 ² ufc/g												
Salmonella	Ausencia/ 25 g												
Listeria	Ausencia/ 25 g												
Características organolépticas:	Olor- Sabor- Color- Apariencia- Textura: PROPIAS DEL PRODUCTO.												
Legislación aplicable:	Todos los productos de Maresmar S.L., son elaborados, almacenados y/o distribuidos de acuerdo con la legislación vigente de la UE.												

