

FICHA TÉCNICA
SALSA GUACAMOLE SUAVE

 Rev. 00
 Fecha: Febrero 2020

INFORMACIÓN GENERAL

Clasificación	Alimentos listos para el consumo
Composición	Pulpa aguacate, sal, cebolla, azúcar, ácido cítrico, goma xantana, ajo deshidratado, ácido ascórbico, comino y perejil
Procesado	<ol style="list-style-type: none"> 1. Recepción de los ingredientes 2. Lavado y desinfección de los aguacates 3. Extracción de la pulpa 4. Adición de las especias y aditivos. 5. Mezclado 6. Envasado y etiquetado 7. Conservación en congelación ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)
Características físico-químicas	pH: 4.3
Caracterización	<i>Alimento listo para el consumo que no favorece el desarrollo de Listeria monocytogenes. Se consideran automáticamente que pertenecen a esta categoría los productos con $\text{pH} \leq 4.4$ o $\text{aw} \leq 0.92$, productos con $\text{pH} \leq 5.0$ y $\text{aw} \leq 0.94$ y los productos con una vida útil inferior a 5 días. Otras categorías de productos también pueden pertenecer a esta categoría, siempre que se justifique científicamente.</i>
Vida Útil	12 meses desde la fecha de fabricación. Una vez abierto, mantener en refrigeración ($0-6^{\circ}\text{C}$) y consumir antes de 5 días.

DATOS LOGISTICOS

Envasado	⇒ Envase de plástico
Presentaciones comerciales	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Tarrinas de 250 g en cajas de 33 unidades. Palets de 60 cajas ⇒ Tarrinas de 500 g en cajas de 20 unidades. Palets de 60 cajas ⇒ Tarrinas de 1 kg en cajas de 10 unidades. Palets de 60 cajas ⇒ Botes de 3 kg. Palets de 120 cajas. ⇒ Botes de 10 kg. Palets de 36 cajas
Almacenamiento	Conservar en congelación ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)
Identificación de lote	<p>“nn + dd.mm.aa</p> <ul style="list-style-type: none"> • nn (Nº máquina donde se ha realizado la fabricación) • dd (Los dos dígitos del día de fabricación) • mm (Los dos dígitos del mes de fabricación) • aa (Los dos dígitos del año de fabricación)

DATOS RELATIVOS AL USO Y CONSUMO

Declaración de Alérgenos	El producto y los ingredientes utilizados no contienen alérgenos	
Valor Nutricional (Valor medio por cada 100g de producto)	<ul style="list-style-type: none"> - Valor energético: 183.8Kcal - Proteínas: 2,9g - Grasas: 17.8g - Ácido grado saturados: 3.6g 	<ul style="list-style-type: none"> - Hidratos de Carbono: 1.2g - Azúcares: 1.2g - Sal: 1.2g - Fibra alimentaria: 5.1g
Modo de empleo	Consumo directo, no necesita tratamiento culinario previo. Añadir como ingrediente en el proceso de fabricación de comidas	

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Microorganismos, sus toxinas y metabolitos	Plan de muestreo		Límites	
	n	c	m	M
Listeria monocytogenes	5	0	< 100ufc/g	