



ALIMINTER, S.A.

Río Segura, 9 Pol.Ind
30562 CEUTI
MURCIA – SPAIN

TFNO.: (34) 968-693800
FAX: (34) 968-693838
WEB www.aliminter.com



EMPRESA CERTIFICADA PARA DISEÑO Y PRODUCCION DE SALSAS Y MERMELADAS DE FRUTAS Y ENVASADO DE ENCURTIDOS


Descripción de producto

Identification du produit

Product specification

Mayonesa Ligera BV Light Mayonnaise BV

**MARCA/ MARQUE/ BRAND
BANGOR**

FECHA	REVISIÓN	APROBADO
26/03/2014	7	 Ana Empananza –D.Calidad



ALIMINTER, S.A.

Río Segura, 9 Pol.Ind
30562 CEUTI
MURCIA – SPAIN

TFNO.: (34) 968-693800
FAX: (34) 968-693838
WEB www.aliminter.com



EMPRESA CERTIFICADA PARA DISEÑO Y PRODUCCION DE SALSAS Y MERMELADAS DE FRUTAS Y ENVASADO DE ENCURTIDOS

Ingredientes / Ingredients / Ingredients:

Agua, aceite de soja *35%, **yema de huevo**, vinagre, azúcar, almidón modificado de maíz, sal, estabilizantes: E-412,E-415, acidulante: E-330, conservadores: E-211,E-202, antioxidante: E-385

Eau, huile de soya* 35%, **jaune d'oeuf**, vinaigre, sucre, amidon modifié de maïs, sel, épaississants: E-412,E-415, acidifiant: E-330, conservateurs : E-211,E-202, antioxygène: E-385.

Water, soya oil *35%, **egg yolk**, vinegar, sugar, modified corn starch, salt, stabilizers:E-412,E-415, acidifier: E-330, preservatives: E-211,E-202, antioxidant: E-385

***Aceite de soja OGM/ Huile de soya GMO/ Soya oil GMO**

Características físico-químicas / Caractéristiques Physico-Chimiques / Physical & chemical characteristics

pH	< 4,0
Acidez / Acidity (%acetic acid)	> 0,3
Grasa- Matière grasse-Fat	> 35%

Características microbiológicas/Caractéristiques microbiologiques / Microbiological properties

Aerobios mesófilos/Total plate count	< 10 ⁴ cfu/g
Enterobacteriaceae	< 10 cfu/g
Salmonella-Shigella	Aus-Abs / 25 g

Composición nutricional / Information nutritionelle / Nutrition information:

(per 100 g)

Proteínas /Protéines / Proteins	0,61g
Hidratos de carbono / Glucides / Carbohydrates	6.26 g
Azúcares/Sucres/Sugar	2.98 g
Grasas / Lipides / Fat	35.9 g
Ac grasos saturados/ Ac.gras saturés/ Saturates Fat	8.08 g
Sal/ Salt	1 g
Valor energético / Valeur énergétique / Calories	360 kcal (1487 kJ)



ALIMINTER, S.A.

Río Segura, 9 Pol.Ind TFNO.: (34) 968-693800
30562 CEUTI FAX: (34) 968-693838
MURCIA – SPAIN WEB www.aliminter.com



EMPRESA CERTIFICADA PARA DISEÑO Y PRODUCCION DE SALSAS Y MERMELADAS DE FRUTAS Y ENVASADO DE ENCURTIDOS

Transporte y almacenamiento / Transport et stockage / Transport & storage

A temperatura ambiente. Una vez abierto el envase, mantener en refrigeración.
A température ambiante. Après ouverture conserver au réfrigérateur
Ambient temperature. Keep refrigerated after opening.

Fecha de consumo preferente / Date de consommation / Shelf life

12 meses a partir de la fecha de envasado.
12 mois à partir de la date de production
12 months after production date.

Lote/ Lot

Letra de identificación del producto, seguida de 4 dígitos, siendo el primero el año y los 3 siguientes el día del año.
(MLV 0001) 1 de enero de 2000
Lettre d'identification du produit, suivie de 4 digits: le premier l'année et les 3 suivants le jour de l'année.
(MLV 0001) 1 janvier 2000.
Letter of product identification, followed for 4 numbers: first one is the year and the 3 others the day of the year.
(MLV 0001) . 01-01-2000

Modo de empleo / Mode d'emploi / Usage

Uso directo
Usage direct.
Direct use



ALIMINTER, S.A.

Río Segura, 9 Pol.Ind TFNO.: (34) 968-693800
30562 CEUTI FAX: (34) 968-693838
MURCIA – SPAIN WEB www.aliminter.com



EMPRESA CERTIFICADA PARA DISEÑO Y PRODUCCION DE SALSAS Y MERMELADAS DE FRUTAS Y ENVASADO DE ENCURTIDOS

ALERGENOS- ALLERGENS

	SI / YES	NO / NON
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridadas) y productos derivados. Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos Crustaceans and products thereof		X
Huevos y productos a base de huevo Eggs and products thereof	X	
Pescado y productos a base de pescado Fish and products thereof		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets Peanuts and products thereof		X
Soja y productos a base de soja** Soybeans and products thereof**	X**	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) Milk and products thereof (including lactose)		X
Frutos de cáscara* y productos derivados Nuts* and products thereof		X
Apio y productos derivados Celery and products thereof		X
Mostaza y productos derivados Mustard and products thereof		X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo Sesame seeds and products thereof		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO ₂		X
Altramucos y productos a base de altramucos Lupin and products thereof		X
Moluscos y productos derivados Molluscs and products thereof		X
Otros alérgenos - Other allergenes		
Glutamato Glutamate		X
Maiz y productos derivados Corn and products thereof	X	
Cerdo y productos derivados (incluidos gelatinas, grasas...) Pork and products thereof (including gelatine, fats..)		X
Vacuno y productos derivados (incluidos gelatinas, grasas...) Beef and products thereof (including gelatine, fats..)		X
Aves y productos derivados (ej:grasa) Poultry and products thereof (eg:fat)		X
Canela Cinnamon		X
Vainilla Vanillin		X

*almendras (*Amygdalus communis L.*), avellanas (*Corylus avellana*), nueces de nogal (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas (*Carya illinoensis*) (*Wangenh.*) *K Koch*), castañas de Pará (*Bertholletia excelsa*), pistachos (*Pistacia vera*), nueces macadamias y nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*), y productos derivados.

**almonds (*Amygdalus communis L.*), hazelnut (*Corylus avellana*), walnut (*Juglans regia*), cashew (*Anacardium occidentale*), pacan nut (*Carya illinoensis*) (*Wangenh.*) *K Koch*), brazil nut (*Bertholletia excelsa*), pistachio nut (*Pistacia vera*), macadamia nut and queensland nut (*Macadamia ternifolia*), and products thereof.

**** Este ingrediente está exento de etiquetarse como alérgeno RD 1245/2008**

This ingredient is exempted from allergen labelling acc. to Directive 2007/68/CE



ALIMINTER, S.A.

Río Segura, 9 Pol.Ind
30562 CEUTI
MURCIA – SPAIN

TFNO.: (34) 968-693800
FAX: (34) 968-693838
WEB www.aliminter.com



EMPRESA CERTIFICADA PARA DISEÑO Y
PRODUCCION DE SALSAS Y MERMELADAS
DE FRUTAS Y ENVASADO DE ENCURTIDOS