CHOVI, S.L.

# FICHA TÉCNICA (es) - *TECHNICAL SHEET (en)*

600363 600602

**PRODUCTO** / *PRODUCT* — **SALSA CÉSAR (REFRIGERADA)** / *CESAR SAUCE (REFRIGERATED)*

| rv - Fecha / *date* - Descripión / *description* | Formatos / *Formats* - Peso Neto / *Net Weight* |
|---|---|
| 1 - 22/03/22 - AG o AS o AN | · F. 800 - P. Neto / *Net C.* 820 ml (819,8 g) |
| 2- 05/04/24 - Revisión y actualiz. legislación | |
| 3- 20/12/24 - Actualización formatos | |
| 3b- 20/12/24 - Externalización envasado | |

600363

## DATOS TÉCNICOS / *TECHNICAL DETAILS*

### INGREDIENTES / *INGREDIENTS*

**Aceite vegetal*, agua, QUESO curado en polvo (QUESO, sal de fundido E339) (LECHE), azúcar, vinagre, yema de HUEVO de gallinas camperas, sal, cebolla deshidratada, ajo, ANCHOAS (PESCADO), MOSTAZA, perejil, aroma (LECHE), zumo de limón concentrado, acidulante: ácido láctico y estabilizante: goma xantana.** / *Vegetable oil(*), water, Cured CHEESE powder (CHEESE, molten salt E339) (MILK), sugar, vinegar, free-range EGG yolk, salt, dried onion, garlic, ANCHOVIES, MUSTARD, parsley, flavouring (MILK), concentrated lemon juice, acidulant: lactic acid and stabiliser: xanthan gum.*

*** Aceite de girasol: AG o Soja : AS, o Nabina: AN (ver siglas junto a lote)** */*Sunflower oil: AG or soybean oil: AS or rapeseed oil: AN (see initials next to batch).*

**sin GLUTEN** / *GLUTEN Free*

### VIDA ÚTIL / SHELF LIFE - CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO / *CONDITIONS OF TRANSPORTATION AND STORAGE* - VIDA SECUNDARIA / *SECONDARY LIFE*

**9 meses en envases sin abrir y refrigerados entre 2º y 8º C** / *9 months in unopened containers and refrigerated between 2º and 8ºC*

**Una vez abierto consumir antes de 30 días** / *Once opened consume before 30 days*

### ESPECIFICACIONES DE CONTROL / *CONTROL SPECIFICATIONS*

**Tratamientos:** / *Treataments*:

**Mezclado, emulsionado, acidificación (pcc), envasado (proceso de envasado parcialmente subcontratado por una empresa externa certificada bajo los estándares reconocidos de GFSI), almacenamiento y distribución**

*Mixing, emulsified, acidification (pcc), packaging (packaging procces partly outsourced by an external company certified under GFSI recognized standards), storage and distribution*

### Físico - Químicos / *Physicochemical*

| | | |
|---|---|---|
| **pH** / *pH* | max | 4,2 |
| **Acidez** / *Acidity* | min | 0,7 % exp. en AcH / *exp. in AcH* |
| **Cloruros** / *Chlorides* | max | 2,4 % exp.en ClNa / *exp. in NaCl* |
| **Viscosidad** / *Viscosity* | min | 500 cps / *cps* * |
| **Humedad** / *Moisture* | max | 39 % |

*** Medidos con Spindle c14** / *measure with spindle c14* **(Bohlin)**

### Microbiológicos / *Microbiological*

| | | |
|---|---|---|
| **control de calidad interno** / | Internal Quality Control | |
| **AEROBIOS (Mesófilos)** / *AEROBICS (Mesophiles)* | Menos de / *less than* | 10.000 ufc/g 10.000 cfu/g |
| **reglamento** / *reglament* | (CE) nº 2073/2005 (cat. 1.3) | |
| **LISTERIA monocytogenes** / *LISTERIA monocytogenes* | Máximo | 100 ufc/g |

### Información Nutricional / *Nutritional Information* — reg. UE nº1169/2011

| | 100 g |
|---|---|
| **Valor Energético** / *Energy* | 2126,3 kJ 515,9 kJ |
| **Grasa Total** / *Fat* | 53 g |
| **de las que saturadas** / *of wich saturates*** | 7,7 g |
| **Hidratos Carbono**/*Carbohydrates* | 5,4 g |
| **de las cuales azúcares** / *of wich sugars* | 4,1 g |

**AG 7,7g - AS 9,2 g - AN 5,1 g

| | 100 g |
|---|---|
| **Fibra** / *Fiber* | 0,5 g |
| **Pronteínas** / *Proteins* | 2,7 g |
| **Sal** / *Salt* | 2,2 g |

rv3

**100g = 100 ml**

### Organolépticos / *Organoleptic*

**Color: beis claro con puntos oscuros del perejil** / *Color: light beige with dark parsley dots*

**Sabor y olor: suave a queso curado con un toque de ajo y avinagrada** / *Taste and smell: soft cured cheese with a touch of garlic and vinegar*

**Textura: Fluido cremoso con trocitos** / *Texture: Creamy little fluid*

### Resp. Control de calidad / *resp. quality Control*

**Aprobado** / *Approved*: **Vicente Choví**

**Fecha** / *Date*: **20-dic-24**

# FICHA TÉCNICA (es) - *TECHNICAL SHEET (en)*

600363 600602

| **DECLARACION DE ALERGENOS** / *ALLERGENS LIST*<br>**(Reglamento (UE) nº1169/2011 ANEXO II** / *Reglament (UE) nº1169/2011 ANEX II* | **sí** *yes* / **no** / * |
|---|---|
| **1 CEREALES con GLUTEN (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados, salvo:** / *Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof, except:*<br>**a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluída la dextrosa** / *wheat based glucose syrups including dextrose ( 1 );*<br>**b) maltodextrinas a base de trigo** / *wheat based maltodextrins ( 1 );*<br>**c) jarabes de glucosa a base de cebada** / *glucose syrups based on barley;*<br>**d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluído el alcoh etílico de origen agrícola** / *cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;* | ***no*** |
| **2 CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos** / *CRUSTACEANS and products thereof.* | ***no*** |
| **3 HUEVOS y productos a base de huevo** / *EGGS and products thereof.* | ***sí*** / *yes* |
| **4 PESCADO y productos a base de pescado, salvo** / *FISH and products thereof, except:*<br>a) **gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o prep. carotenoides** / *fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid prep.;*<br>b) **gelatina de pesado o ictiocola utilizada como clarificante en cerveza y vino** / *fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and* | ***sí*** / *yes* |
| **5 CACAHUETES y productos a base de cacahuetes** / *PEANUTS and products thereof.* | ***no*** |
| **6 SOJA y productos a base de soja salvo** / *SOYBEANS and products thereof, except:*<br>a) **aceite y grasa de semilla de soja, totalmente refinados** / *fully refined soybean oil and fat* ( 1 );<br>b) **tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alda tocoferol natural derivados de la soja** / *natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources;*<br>c) **fitosteroles y ésteres de firtosterol derivados de aceites vegetales de soja** / *sources;vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean*<br>d) **ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja** / *plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources;* | ***no*** |
| **7 LECHE y sus derivados (incluida la lactosa), salvo** / *MILK and products thereof (including lactose), except:*<br>a) **lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluído el alcohol etílico de origen agrícola** / *whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;*<br>b) **lactitol** / *lactitol;* | ***sí*** / *yes* |
| **8 FRUTOS DE CÁSCARA: almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoiesis (Wangenh) K.Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alfóncigos o pistachos (Pistacia vera)50, nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y prodcutos derivados, salvo los productos de cáscara utilizados para hacer destilados alcólicos, incuído el alcohol etílico de origen agrícola** / *NUTS, NAMELY: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;* | ***no*** |
| **9 APIO y productos derivados** / *CELERY and products thereof.* | ***no*** |
| **10 MOSTAZA y productos derivados** / *MUSTARD and products thereof.* | ***sí*** / *yes* |
| **11 GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo** / *SESAME SEEDS and products thereof.* | ***no*** |
| **12 DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS en concentraciones superiores á 10 mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucc. del fabricante** / *SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO2 which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;* | ***no*** |
| **13 ALTRAMUCES y productos a base de altramuces** / *LUPIN and products thereof.* | ***no*** |
| **14 MOLUSCOS y productos a base de moluscos** / *MOLLUSCS and products thereof.* | ***no*** |

**"sí** / *yes***"** = **Presencia** / *Containin*

**"no "** = **Ausencia** / *Absence*

**" * "** = **Puede contener trazas, por contaminación cruzada, a partir de otro producto que contenga alérgenos y que se fabrique en las mismas instalaciones** / *It may contain traces from other products manufactured in the same facilities.*

(1) **Se aplica también a los productos derivados, en la medida en que sea improbable que los procesos a que se hayan sometido aumenten el nivel de alergenicidad determinado por la autoridad competente para el producto del que se derivan.** / *And the products thereof, in so far as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the Authority for the relevant product from which they originated.*

**50 DO L247/17 de 13.09.2012**

## NORMATIVA APLICABLE / APPLICABLE REGULATIONS

**R.G.S.A.A. 26.00274/V # El producto cumple las exigencias de la Reglamentación Técnico Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de Salsa de Mesa (R.D. 858/1984) # Reglamentos 1829 / 03 y 1830 / 03 de 22 de sept. de 2003, relativos a alimentos y piensos mod. genéticamente, prod. a partir de éstos, su trazabilidad y su etiquetado # Reglamentos 1169/2011. Etiquetado. # Regl. de Ejecución (UE) 828/2014 rel. a la información sobre gluten # Reglamento 1333/2008 y sus posteriores modificaciones. Reglamento 1129/2011. (Aditivos) # Reglamento 2023/915 Relativo a contaminantes. # Reglamento 10/2011. Relativo a materiales de envasado y Reglamento 1935/2004 materiales en contacto con alimentos # Reglamento 2073/2005 y sus post. modificaciones. Criterios microbiológicos. Y cualquier otra normativa que sea de aplicación.**

*R.G.S.A.A. 26.00274 / V # The product complies with the requirements of the Sanitary Technical Regulation for the Preparation, Circulation and Trade of Table Sauce (R.D. 858/1984) # Regulations 1829/03 and 1830/03 of 22 September. of 2003, relating to food and feed mod. genetically, products from these, its traceability and its labeling # Regulations 1169/2011. Labeled. # Regl. de Ejecución (UE) 828/2014 reg. to information gluten # Regulation 1333/2008 and its subsequent amendments. Regulation 1129/2011. (Additives) # Regulation 2023/915. Relative to contaminants. # Regulation 10/2011. Relating to packaging materials and Regulation 1935/2004 materials in contact with food # Regulation 2073/2005 and its post. modifications, Microbiological criteria. And any other regulations that may be applicable.*

## CERTIFICADO NO GMO *I NO GMO CERTIFICATE* ( RD1829/03 y 1830/03 )

***Certificamos que este producto no contiene ingredientes modificados genéticamente*** */ We certify that this product does not contain genetically modified organims in our products*

**Aprobado /** *Approved*: **Vicente Choví**
**Fecha /** *Date*: **20-dic-24**