

ESPECIFICACION
DE PRODUCTO ACABADO:
MAYONESA GOURDMAN

CODIGO: ESP-211
REVISION: 0
FECHA: 11/2/2015
PAGINA: 0/4

CONTROL DE DISTRIBUCION DEL DOCUMENTO

Nº Copia	Fecha	Cargo	Nombre	Firma	Fecha devolución	Firma (Gerente)
-----------------	--------------	--------------	---------------	--------------	-----------------------------	----------------------------

ESPECIFICACION
DE PRODUCTO ACABADO:
MAYONESA GOURDMAN

CODIGO: ESP-211
REVISION: 0
FECHA: 11/2/2015
PAGINA: 1/4

INDICE DE LA ESPECIFICACIÓN

1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO
2. CARACTERÍSTICAS GENERALES
3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS
5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
6. INGREDIENTES
7. PROCESO DE ELABORACIÓN
8. APLICACIONES
9. CONSERVACIÓN, CONSUMO PREFERENTE,
VIDA COMERCIAL SECUNDARIA Y LOTIFICACION
10. ALERGENOS, TRANSGENICOS, HIDROGENADOS E IRRADIADOS
11. VALORES NUTRICIONALES
12. CARACTERÍSTICAS ENVASE Y EMBALAJE
13. LEGISLACIÓN APLICABLE

Documentos que se citan:

Revisado por:
Fecha:

Aprobado por:
Fecha:

Aceptado por:
Fecha:

1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO
MAYONESA

2. CARACTERÍSTICAS GENERALES.

El producto corresponde a una emulsión aceite/agua con consistencia apreciable.

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.

Color ligeramente amarillento, con sabor característico ligeramente ácido.

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS.

Extracto etéreo (hidrólisis)	Mín. 68 %
Acidez (ácido acético)	Mín. 0,2 %
Yema técnica de huevo	Mín. 5 %
pH (Electrometría)	Máx. 4,1

5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.

Microorganismos aerobios (PCA) ($31^{\circ}\pm 1$)	Máx. 1×10^3 UFC/g
Enterobacterias totales (VRBD)	Ausencia en 0,1 g
Mohos y Levaduras	Ausencia en 0,1 g
<i>Salmonella- Shigella</i>	Ausencia en 25 g

6. INGREDIENTES.

Aceite refinado de soja, agua, yema de HUEVO pasteurizada, vinagre de alcohol, azúcar, sal, estabilizantes (E-412 y E-415), aromas, conservador (E-202) y antioxidantes (E-330 y E-385).

7. PROCESO DE ELABORACIÓN.

Mezcla de los ingredientes.
Formación de la emulsión en molino coloidal bajo vacío.
Envasado.

8. APLICACIONES.

Salsa preparada para su uso en la elaboración o como aderezo de platos o ensaladas.

**9. CONSERVACIÓN , CONSUMO PREFERENTE,
VIDA COMERCIAL SECUNDARIA Y LOTIFICACION.**

Conservar en sitio fresco y seco.
Consumo preferente 13 meses desde su envasado.
Una vez abierto, guardar en frigorífico máximo 1 mes.
Lote MMDDX siendo MM el mes de envasado, DD día de envasado y X la letra del año de envasado.

ESPECIFICACION
DE PRODUCTO ACABADO:
MAYONESA GOURDMAN

CODIGO: ESP-211
REVISION: 0
FECHA: 11/2/2015
PAGINA: 3/4

10. ALERGENOS, TRANSGENICOS, HIDROGENADOS Y IRRADIACIÓN

Alergenos (1)	Utilizados como ingrediente		Presencia involuntaria (2)	
	SÍ/NO	Nombre ingrediente	SÍ	NO
Cereales que contengan gluten y productos derivados: <i>Trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas</i>	NO			NO
Crustáceos y derivados: <i>Gambas, langostinos, cigalas, cangrejos, langosta... y sus extractos</i>	NO			NO
Huevos y productos a base de huevos: <i>Huevo enteros, clara de huevo, yema de huevo, proteína de huevo...</i>	SI	Yema de huevo		
Pescado y productos a base de pescado:: <i>Extractos de pescado, proteína de pescado...</i>	NO			NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets: <i>Manteca de cacahuete, harina de cacahuete, proteína de cacahuete, aceite de cacahuete...</i>	NO			NO
Soja y productos a base de soja: <i>En forma de lecitina, proteína, aceite, salsa...</i>	NO			NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa): <i>Toda clase de productos lácteos, mantequilla, quesos, margarinas, caseína, lactoserum, lactoglobulina, caseinatos...</i>	NO			
Frutos con cáscara y derivados: <i>Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nogales del Brasil, castañas, pistachos, nueces de macadamia y derivados...</i>	NO			NO
Apio y productos derivados: <i>En forma de hojas, extractos, semillas, sal de apio, especias mezcladas con apio...</i>	NO			NO
Mostaza i productos derivados: <i>Mostaza y productos derivados a base de mostaza.</i>	NO			NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo: <i>Semillas de sésamo o sus derivados en forma de aceite, pasta...</i>	NO			NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/l expresado en SO₂	NO			NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO			NO
Moluscos y productos a base de moluscos: <i>Pulpo, calamares, sepias, almejas, mejillones, berberechos, ostras, .. y sus extractos</i>	NO			NO

(1) Para llenar el siguiente cuadro se ha tenido en cuenta el Reglamento nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Cons 25 de Octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

(2) "Sí" indica que no es posible evitar su presencia en el producto. Es decir, cuando existe el peligro de contaminación cruzada en las instalaciones.

--	--	--

ESPECIFICACION
DE PRODUCTO ACABADO:
MAYONESA GOURDMAN

CODIGO: ESP-211
REVISION: 0
FECHA: 11/2/2015
PAGINA: 4/4

Transgenicos : el aceite es de soja elaborada con posibles productos modificados genéticamente.

Hidrogenados: no contiene ingredientes hidrogenados.

Irradiación: no esta irradiado ni tiene ingredientes irradiados.

11. VALOR NUTRICIONAL (para 100 gr. de producto)

Materia grasa 69 g
Grasa saturada 11 g
Proteínas 0.8 g
Hidratos de carbono 1.5 gr
Azucares 1 g
Sal 1.1 g
Valor energético 627 Kcal. 2581 kJ

12. CARACTERÍSTICAS ENVASE Y EMBALAJE.

PRESENTACIÓN:

Volumen: 5000 ml.

DESCRIPCIÓN DE:

Envase: Plástico

Embalaje: 2 unidades por bandeja

54 bandejas por palet

Las dimensiones del palet, 80 x 120 cm

13. LEGISLACION APLICABLE

R.D. 858/1984 RTS Salsas de mesa a excepción de las normas microbiológicas.

Aplicación del R.D. 135/2010 que deroga el R.D. 858/1984 por el Reglamento 2073-2005 en normas microbiológicas.

Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminante en los productos alimenticios.

Reglamento 2073/2005 por el que se establecen criterios microbiologicos aplicados en los productos alimenticios.

R.D. 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.