

Producto. **MARINADO BARBACOA**

Descripción. Condimento en base aceite para aportar sabor tipo barbacoa a alimentos, tales como carnes, pasta, pizza, pescado, etc.

Aspecto. Crema oleosa color marrón con trocitos de especias.

Ingredientes. Aceite de girasol, azúcar, especias (cebolla, pimentón, tomillo, ajo), aromas, tomate en polvo, sal, acidulante (diacetato sódico), maltodextrina ahumada, aceite de girasol totalmente hidrogenado y colorante (E-150d).

Dosis orientativa. 100 g/ Kg de producto a condimentar.

Modo de aplicación. Impregnar homogéneamente el alimento a marinar.

Alérgenos. (Según Rg 1169/2011)

Ingrediente	Sí	No	Ingrediente	Sí	No
Cereales con gluten		X*	Huevos y derivados		X
Crustáceos y derivados		X	Cacahuets y derivados		X
Pescado y derivados		X	Leche y derivados		X
Soja y derivados		X*	Apio y derivados		X
Frutos con cáscara		X	Granos de sésamo y derivados		X*
Mostaza y derivados		X*	Anhídrido sulfuroso y sulfitos		X
Moluscos y derivados		X	Altramuz y derivados		X

*Puede contener trazas de **gluten, soja, mostaza y sésamo**

Análisis microbiológico.

E.Coli	< 100 ufc/g
Salmonella	ausencia en 25 g

Valor nutricional medio calculado para cada 100g de producto

Valor energético	2554 KJ / 614 Kcal
Grasas	52g
De las cuales saturadas	6.4g
Hidratos de carbono	33g
De los cuales azúcares	25g
Fibra	1.90g
Proteína	2.9g
sal	7.2g

Formato de envasado. Cubos de 3Kg.

Almacenaje. Conservar en lugar fresco y seco, alejado de la luz solar y olores fuertes y en el envase original cerrado. Una vez abierto, mantener en refrigeración en el envase original cerrado.

Consumo preferente antes de: 12 meses desde fecha de fabricación.

Descripción y determinación del uso del producto. En industria alimentaria para la fabricación de productos alimenticios destinado a la población en general.

Referencias Legislativas.

Reglamento 852/2004 sobre higiene de los productos alimentarios y sus modificaciones.

Reglamento 2023/915 sobre contaminantes.

Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios y sus modificaciones.

Reglamento 1334/2008 sobre aromas.

Reglamento 2024/2067 sobre la suspensión de productos primarios para fabricación de aromas de humo

Reglamento 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos.

Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus modificaciones.

Reglamento 396/2005 sobre plaguicidas.

Control de cambios.

VERSIÓN	MOTIVO DEL CAMBIO
4	Sustitución de aroma de humo por ingrediente ahumado. Cambio en el etiquetado. Cambio en la composición nutricional. Se incluye control de cambios