# [115] SALSA EXTRA PICANTE LA LATINA 100 ML

Estado: En curso

| Identificación | |
|---|---|
| **Nombre latino, si procede** | |
| **Nombre comercial** | SALSA EXTRA PICANTE LA LATINA 100 ML |
| **Descripción del producto** | |
| **Código interno Yoruba** | 115 |
| **Código de barras EAN** | |
| **Embalaje exterior con código de barras EAN** | |
| **Código SA (código aduanero)** | |
| **Origen (país)** | |
| **Tipo de embalaje por unidad (unidades y peso)** | |
| **Tipo de embalaje por caja (unidades y peso)** | |
| **Empaquetados** | 1x48 |

| Materiales de embalaje (1935/2004 y migración, legislación comunitaria) | | |
|---|---|---|
| **Unidad en gramos** | | |
| **Otro material (nombre)** | | |
| **Material** | **Peso (g)** | **% reciclado** |
| **Vidrio** | | |
| **Papel** | | |
| **Cartón** | | |
| **PET** | | |
| **Polipropileno** | | |
| **Polietileno** | | |
| **Aislantes térmicos** | | |
| **Hierro** | | |
| **Aluminio** | | |
| **Madera** | | |
| **Textil** | | |
| **Otro** | | |

| Logística | |
|---|---|
| **Tipo de palet** | |
| **Cajas por palet** | |
| **Unidades por capa** | |
| **Capas por palet** | |
| **Unidad de consumo. Medidas y peso** | |
| **Caja, dimensiones y peso** | |
| **Si cotiza en bolsa, indique el precio de cierre** | |
| **Fumigación** | |

| Características de fabricación | |
|---|---|
| **Descripción del proceso** | |
| **Vida útil desde la fecha de producción** | |
| **Condiciones de almacenamiento** | |
| **Condiciones de almacenamiento tras abrir la unidad de consumo** | |
| **Codificación del lote y fechas de caducidad** | |

| Ecológico / Modificado genéticamente (1829/2003, 1830/2003) | |
|---|---|
| **Producto procedente de agricultura ecológica** | |
| **¿Cuál es la composición de los organismos modificados genéticamente (OMG)?** | |

| Ingredientes aromatizantes/enzimáticos (1331/2008, 1332/2008, 1333/2008, 1334/2008) | |
|---|---|
| **¿Ingredientes aromatizantes?** | |
| **¿Ingredientes enzimáticos?** | |
| **¿Colorantes azoicos?** | |

| Declaración de ingredientes: 100 gramos (en orden decreciente según su proporción, conforme al Reglamento europeo 2000/13) | |
|---|---|
| **Sustancia/elemento** | **Contenido (en gramos/microgramos)** |

| Microorganismos patógenos/infecciosos | |
|---|---|
| **Flora aerobia mesófila** | |
| **Salmonella / total** | |
| **Campylobacter** | |
| **Listeria monocytogenes** | |
| **Staphylococcus aureus** | |
| **Bacillus cereus** | |
| **Clostridium perfringens** | |
| **E. coli** | |
| **Enterobacterias** | |
| **Mohos y levaduras** | |
| **Varios** | |
| **Otros (antibióticos...)** | |

| Contaminantes químicos | |
|---|---|
| **Cianuro** | |
| **Alcaloides** | |
| **Micotoxinas: aflatoxinas** | |
| **Micotoxinas: fumonisinas** | |
| **Micotoxinas: ocratoxina A** | |
| **Histamina** | |
| **Sudán rojo** | |
| **Radiación** | |
| **Metales pesados: plomo** | |
| **Metales pesados: cadmio** | |
| **Metales pesados: mercurio** | |
| **Metales pesados: arsénico** | |
| **Metales pesados: estaño** | |
| **Insecticidas / protección de cultivos** | |
| **Otros residuos de plaguicidas** | |
| **Dioxinas / PCB** | |
| **3-MCPD** | |
| **Acrilamida** | |

| Contaminantes físicos | |
|---|---|
| **Vidrio (físico)** | |
| **Madera (física)** | |
| **Piedra** | |
| **Plástico** | |
| **Otros contaminantes físicos** | |

| Valor nutricional (promedio por 100 g) | |
|---|---|
| **Energía** | |
| **Humedad** | |
| **Sal** | |
| **Proteínas** | |
| **Hidratos de carbono** | |
| **de los cuales: azúcares** | |
| **Polioles** | |
| **Gluten** | |
| **Grasas** | |
| **de las cuales: grasas saturadas** | |
| **de las cuales: grasas monoinsaturadas** | |
| **de las cuales: grasas poliinsaturadas** | |
| **Fibra** | |
| **Colesterol** | |
| **Sodio** | |
| **Potasio** | |
| **Calcio** | |
| **Hierro (mineral)** | |
| **Fósforo** | |
| **Vitamina A** | |
| **Vitamina B1** | |
| **Vitamina B2** | |
| **Vitamina B3** | |
| **Vitamina B6** | |
| **Vitamina B12** | |
| **Vitamina C** | |
| **Vitamina D3** | |
| **Vitamina E** | |
| **Biotina (B7)** | |
| **Ácido fólico** | |
| **Ácido pantoténico** | |
| **Valor de pH / actividad de agua (aw)** | |

| Información sobre alérgenos (lista ALBA) | | |
|---|---|---|
| **Alérgeno** | **Como ingrediente (Sí/No)** | **Contaminación cruzada posible (Sí/No)** |
| 1. Trigo | | |
| 2. Centeno | | |
| 3. Cebada | | |
| 4. Avena | | |
| 5. Espelta | | |
| 6. Kamut | | |
| Sin gluten | | |
| 7. Crustáceos | | |
| 8. Huevo | | |
| 9. Pescado | | |
| 10. Cacahuetes (incluido el aceite de cacahuete) | | |
| 11. Soja (incluido el aceite de soja) | | |
| 12. Leche (especialmente lactosa) | | |
| 13. Almendras | | |
| 14. Avellanas | | |
| 15. Nueces | | |
| 16. Anacardos | | |
| 17. Nueces pecanas | | |
| 18. Nueces de Brasil | | |
| 19. Pistachos | | |
| 20. Nueces de macadamia y de Queensland | | |
| Frutos secos | | |
| 21. Apio | | |
| 22. Mostaza | | |
| 23. Sésamo (incluido el aceite de sésamo) | | |
| 24. Dióxido de azufre y sulfitos (E220-E228) | | |
| 25. Altramuz | | |
| 26. Moluscos | | |
| 27. Lactosa | | |
| 28. Cacao | | |
| 29. Glutamato (E620-E625) | | |
| 30. Carne de pollo | | |
| 31. Cilantro | | |
| 32. Maíz | | |
| 33. Legumbres | | |
| 34. Carne de vacuno | | |
| 35. Cerdo | | |
| 36. Zanahoria | | |
| 37. Colorantes azoicos (E102, E104, E107, E110, E122, E123, E124, E129, E151, E154, ...) | | |

| Usuario final y legislación | |
|---|---|
| **Características del usuario final** | |
| **Características del uso previsto** | |
| **Legislación y directivas europeas aplicadas** | 396/2005, 2073/2005, 1881/2006 |

| Datos completos del fabricante | |
|---|---|
| **Empresa** | |
| **CIF/TVA/VAT** | |
| **Dirección** | |
| **País** | |
| **Persona de contacto** | |
| **Email** | |
| **Teléfono** | |

| Datos completos de la empresa que lo comercializa si es diferente a la fabricante | |
|---|---|
| **Empresa** | |
| **CIF/TVA/VAT** | |
| **Dirección** | |
| **País** | |
| **Persona de contacto** | |
| **Email** | |
| **Teléfono** | |