



AVOSNERJA S.L.

AVOSNERJA

Polígono Industrial Castillo Alto, C/ Viñuela, 2, Nave 2
29780 - Nerja (Málaga)
Telf.: 952 523 057

FICHA TÉCNICA

SALSA GUACAMOLE SUAVE

Rev. 02
Fecha: marzo 2025

INFORMACIÓN GENERAL

Clasificación	Alimentos listos para el consumo
Composición	Pulpa aguacate, sal, cebolla, azúcar, ácido cítrico, goma xantana, ajo deshidratado, ácido ascórbico, comino y perejil
Procesado	<ol style="list-style-type: none">1. Recepción de los ingredientes2. Lavado y desinfección de los aguacates3. Extracción de la pulpa4. Adición de las especias y aditivos.5. Mezclado6. Envasado y etiquetado7. Conservación en congelación ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)
Características fisicoquímicas	pH: 4.05; Aw: 0.985
Caracterización	<i>Alimento listo para el consumo que no favorece el desarrollo de Listeria monocytogenes.</i> Se consideran automáticamente que pertenecen a esta categoría los productos con $\text{pH} \leq 4.4$ o $\text{aw} \leq 0.92$, productos con $\text{pH} \leq 5.0$ y $\text{aw} \leq 0.94$ y los productos con una vida útil inferior a 5 días. Otras categorías de productos también pueden pertenecer a esta categoría, siempre que se justifique científicamente.
Vida Útil	12 meses desde la fecha de fabricación. Una vez abierto, mantener en refrigeración ($0-6^{\circ}\text{C}$) y consumir antes de 5 días.

DATOS LOGISTICOS

Envasado	⇒ Envase de plástico
Presentaciones comerciales	<ul style="list-style-type: none">⇒ Tarrinas de 500 g en cajas de 20 unidades. Palets de 60 cajas.⇒ Tarrinas de 500 g en cajas de 8 unidades. Palets de 150 cajas.⇒ Tarrinas de 1 kg en cajas de 10 unidades. Palets de 60 cajas.⇒ Tarrinas de 1 kg en cajas de 4 unidades. Palets de 150 cajas.⇒ Bolsas de 1 kg en cajas de 10 unidades. Palets de 60 cajas.⇒ Bolsas de 1 kg en cajas de 4 unidades. Palets de 150 cajas.⇒ Botes de 3 kg. Palets de 66 cajas.⇒ Botes de 10 kg. Palets de 36 cajas.
Almacenamiento	Conservar en congelación ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)
Identificación de lote	<p>“nn + dd.mm.aa</p> <ul style="list-style-type: none">• nn (<i>Nº máquina donde se ha realizado la fabricación</i>)• dd (<i>día de fabricación</i>)• mm (<i>mes de fabricación</i>)• aa (<i>año de fabricación</i>)

DATOS RELATIVOS AL USO Y CONSUMO

Declaración de Alérgenos	El producto y los ingredientes utilizados no contienen alérgenos								
Declaración de OGM'S	Producto e ingredientes no modificados genéticamente								
Declaración de Irradiados	Producto e ingredientes no irradiados								
Valor Nutricional (Valor medio por cada 100g de producto)	<table><tr><td>- Valor energético: 187 Kcal</td><td>- Hidratos de Carbono: 1.2g</td></tr><tr><td>- Proteínas: 2,9g</td><td>- Azúcares: 1.2g</td></tr><tr><td>- Grasas: 17.8g</td><td>- Sal: 1.2g</td></tr><tr><td>- Ácido grado saturados: 3.6g</td><td>- Fibra alimentaria: 5.1g</td></tr></table>	- Valor energético: 187 Kcal	- Hidratos de Carbono: 1.2g	- Proteínas: 2,9g	- Azúcares: 1.2g	- Grasas: 17.8g	- Sal: 1.2g	- Ácido grado saturados: 3.6g	- Fibra alimentaria: 5.1g
- Valor energético: 187 Kcal	- Hidratos de Carbono: 1.2g								
- Proteínas: 2,9g	- Azúcares: 1.2g								
- Grasas: 17.8g	- Sal: 1.2g								
- Ácido grado saturados: 3.6g	- Fibra alimentaria: 5.1g								
Modo de empleo	Consumo directo, no necesita tratamiento culinario previo. Añadir como ingrediente en el proceso de fabricación de comidas								

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Microorganismos, sus toxinas y metabolitos	Plan de muestreo		Límites	
	n	c	m	M
Listeria monocytogenes	5	0	< 100ufc/g	

R(CE) n°2073/2005 modificado por R(CE) n°1441/2007