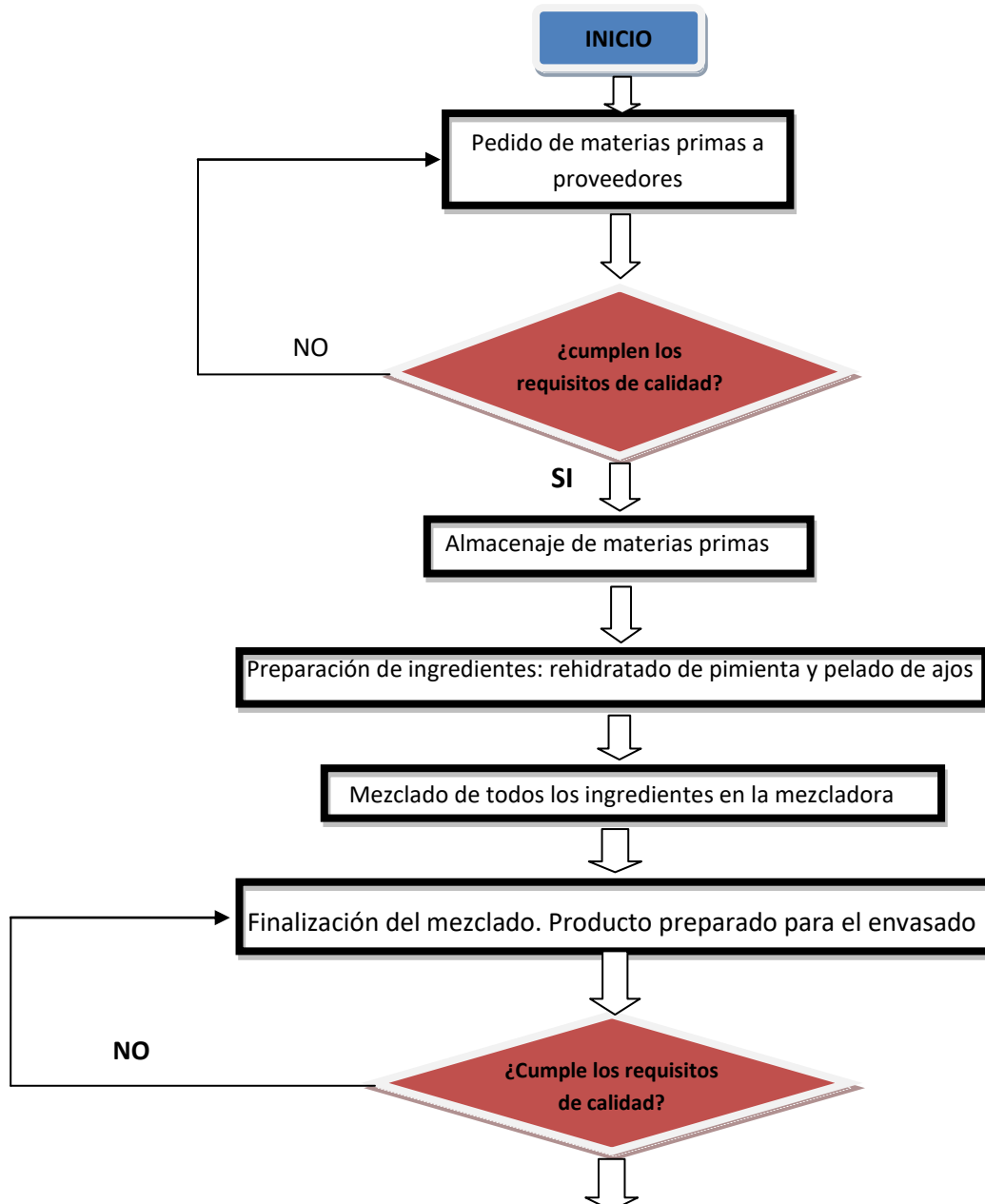


	<b>FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO</b>	<b>3 LEC</b> <b>Distribución</b>
AUTOR: L. Carlos Molina	FECHA: 09/12/2016	VERSION: 2016

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	<b>MOJO VERDE</b>	
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	El mojo verde es una salsa alimenticia cuyo principal ingrediente es el pimiento verde que, tras un proceso de extracción del agua presente en esta hortaliza y posterior rehidratado, es mezclado con el resto de ingredientes (aceite de girasol, ajo, sal, vinagre y comino).	
<b>LUGAR DE ELABORACIÓN</b>	Producto elaborado en fábrica ubicada en isla de La Palma (C/ San Nicolás 10, El Paso), provincia de Tenerife, Islas Canarias, España.	
<b>COMPOSICIÓN NUTRICIONAL POR 100 GRAMOS</b>	Grasas (de las cuales saturadas)	40.70 gr 8.01 gr
	Hidratos de Carbono (de los cuáles azúcares)	13.30 gr 1.73 gr
	Proteínas	1.13 gr
	Sal	2.25 gr
<b>PRESENTACIÓN COMERCIAL</b>	Envase de vidrio 90 ml	
	Envase de vidrio 250 ml	
	Envase de vidrio 370 ml	
	Envase de vidrio 935 ml	BAJO PEDIDO
	Envase de plástico 4600 ml	BAJO PEDIDO
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Salsa de color verde, textura espesa, sabor salado y aroma característico	
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	26.015759/TF (Real Decreto 191/2011)	
<b>TIPO DE CONSERVACION</b>	Medio Ambiente	Conservación a temperatura ambiente
	Refrigeración	No necesaria
	Congelación	No necesaria

<b>CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO</b>	Almacenar en lugar fresco, seco y bien ventilado	
<b>COMPOSICIÓN</b>	<b>MATERIA PRIMA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
	Aceite de girasol	<b>48.40</b>
	Pimiento verde	<b>32.28</b>
	Ajo	<b>6.50</b>
	Vinagre de vino	<b>7.85</b>
	Comino molido	<b>0.16</b>
	Sal marina	<b>2.26</b>
	Fibra de trigo ( <b>LIBRE DE GLUTEN</b> )	<b>2.15</b>
	Goma xantana	<b>0.40</b>
<b>VIDA UTIL ESTIMADA</b>	2 años	
<b>INSTRUCCIONES DE CONSUMO</b>	Se utiliza como acompañamiento de carnes, pescados, patatas, verduras y quesos. Este producto es apto para todas las edades	

### DIAGRAMA DE FLUJO



SI

