

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	3 LEO Distribución
AUTOR: L. Carlos Molina	FECHA: 09/12/2016	VERSION: 2016

NOMBRE DEL PRODUCTO	MOJO ROJO PICANTE	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El mojo rojo picante es una salsa alimenticia cuyo principal ingrediente es el pimiento rojo y la pimienta cayena que, tras un proceso de extracción del agua presente en estas hortalizas y posterior rehidratado, son mezcladas con el resto de ingredientes (aceite de girasol, pimienta palmera, ajo, sal, vinagre y comino).	
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en fábrica ubicada en isla de La Palma (C/ San Nicolás 10, El Paso), provincia de Tenerife, Islas Canarias, España.	
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL POR 100 GRAMOS	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
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Envase de vidrio 90 ml	
	Envase de vidrio 250 ml	
	Envase de vidrio 370 ml	

	Envase de vidrio 935 ml	
	Envase de plástico 4.600 ml	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Salsa de color rojo-anaranjado, textura espesa, sabor salado y aroma característico	
REGISTRO SANITARIO	26.015759/TF (Real Decreto 191/2011)	
TIPO DE CONSERVACION	Medio Ambiente	Conservación a temperatura ambiente
	Refrigeración	No necesaria
	Congelación	No necesaria
CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO	Almacenar en lugar fresco, seco y bien ventilado	
COMPOSICIÓN	MATERIA PRIMA	PORCENTAJE
	Aceite de girasol	48.40
	Pimiento rojo	31.64
	Pimienta cayena	1.10
	Ajo	6.50
	Vinagre de vino	7.50
	Comino molido	0.16
	Sal marina	2.15
	Fibra de trigo (LIBRE DE GLUTEN)	2.15
Goma xantana	0.40	
VIDA UTIL ESTIMADA	2 años	
INSTRUCCIONES DE CONSUMO	Se utiliza como acompañamiento de carnes, aves, pescados, patatas, verduras y quesos. Este producto es apto para todas las edades	

DIAGRAMA DE FLUJO



