

## WASABI





### **DENOMINACIÓN DE PRODUCTO**

Perlas Wasabi. Producto transformado a base de wasabi. Pasteurizado.

### **PRESENTACIÓN**

Tarro de cristal de 50 gramos.

### PROCESO DE FABRICACIÓN

Producto elaborado a partir de rábano picante y otros ingredientes, mezclado y sometidos a pasteurización, envasado automático, cierre hermético y conservado en refrigeración.

## **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

Producto formado por bolitas de unos 2 mm, de textura cremosa y coloración verde brillante. Desarrollado a partir de rábano picante, lo que le otorga su exquisito sabor picante e intenso aroma, ideal para combinar y aderezar todo tipo de salsas, sushi, pescados y carnes.

# COMPOSICIÓN CUALITATIVA (orden decreciente)

#### Agua

Wasabi 10% (fuera de UE) [rábano picante (68% *Seiyo Wasabi*), **mostaza**, extracto de **mostaza** (aceite de semillas de **mostaza**), estabilizador (E-1450, dextrina), espirulina]

Almidón modificado de patata

Aroma natural de mostaza

Colorantes (clorofila cúprica y curcumina)

Estabilizante (goma xantana)

Acidulante (ácido cítrico)

Zumo de limón

Espesante (goma guar)

# CONTIENE MOSTAZA. PRODUCTO NO IRRADIADO. LIBRE DE OGM. SIN GLUTEN.

### CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES Boletín 0029701003 TRAZA

Parámetro: Información nutricional media por 100 g

Valor calórico	156 kJ / 37 kcal
Grasas	0,6 g
de las cuales saturadas	0 g
Hidratos de carbono	7,8 g
de los cuales azúcares	1,1 g
Proteínas	1,4 g
Sal	0,34 g

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y FÍSICO-QUÍMICAS

Parámetro	Rango	Legislación aplicable		
Rcto. de aerobios mesófilos	< 1 x 10 <sup>5</sup> ufc/g			
Coliformes	< 1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g			
Salmonella spp.	Ausencia/25 g	R. D. 3484 / 2000 BOE		
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 g	12/01/2001		
Spahylococcus aureus	< 1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g			
E.coli	< 10 ufc/g			
рН	≤ 5.5	-		

### **VIDA ÚTIL**

24 meses desde la fecha de envasado. Una vez abierto, consumir en 15 días.

#### **CONSERVACIÓN**

En refrigeración entre  $+2^{\circ}$  C y + 8° C. No congelar.

## **SUGERENCIAS DE USO**

Salsas, sushi, pescados, carnes...

## **ETIQUETADO**

Conforme a la norma de etiquetado según Real Decreto 1169/2011. Los productos elaborados siguen las normas de trazabilidad según el Reglamento 178/2002.

LOGÍSTICA											
EAN 13	DUN14	PESO NETO	PESO BRUTO		UNID./	VÍA TERRESTRE		MEDIDAS			
		UNIDAD	UNIDAD	CAJA	PALET	CAJA	CAJAS / PALET	CAPA / PALET	CAJAS / CAPA	CAJA	PALET
8437012580152	18437012580159	50 g	144 g	1,73 kg	887 kg	12	504	14	36	18,9 x 12,4 x 9,7 cm	80 x 120 x 155 cm