



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FICHA LOGÍSTICA

FECHA ÚLTIMA
REVISION:
08/04/05

PRODUCTO	MAYONESA
MARCA	MARYPER
FORMATO	4X3600
R.S.I.	26/0004946/CO
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	EL ACONDICIONAMIENTO SE REALIZA EN PALETS DE 0,80x1,20 m Y DISPUESTOS EN CALLES A 2 Y 3 ALTURAS.
CONSERVACIÓN	Una vez abierto, consérvese en el frigorífico.
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN	SE DARÁ CONFORMIDAD DE SALIDA UNA VEZ QUE CONTROL DE CALIDAD LO AUTORICE.
CONDICIONES DE UTILIZACIÓN	UNA VEZ ABIERTO, CONSÉRVESE EN EL FRIGORÍFICO
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	18 MESES
DESCRIPCIÓN	Se dispone de un equipo FRYMA para la elaboración de salsas; diferentes tipos de depósitos de preparación con agitación, redes de alimentación y bombas para el transvase a los distintos depósitos.

INGREDIENTES

Aceite de soja (genéticamente modificada), huevo entero y yema de huevo, agua, vinagre, azúcar, sal, zumo de limón, estabilizantes (goma guar y xantana), conservante (sorbato potásico), acidulante (ácido cítrico), colorante (beta-caroteno), sinérgico de antioxidante (EDTA).

ENVASE	Polipropileno blanco con tapadera de polipropileno blanco.
EMBALAJE	Caja de 4 unidades. (3.600ml)
PALETIZACIÓN	48 cajas Palets. 6 Base x 8 alturas

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
PARÁMETRO	LÍMITES LEGALES (SEGÚN Real Decreto 28 Marzo 1984. N° 858/84 (Presidencia) B.O.E. 10 Marzo 1984. (N° 112))
pH	<4,20
ACIDEZ (% ác. acético)	≥0,2
SAL (%ClNa)	-
° Brix	-
Consistencia (cm/30 s)	-
Aerobios mesófilos (ufc/g)	<10.000 col/g
Lactobacilos (ufc/g)	-
Mohos y levaduras (ufc/g)	-
Enterobacterias (ufc/g)	≤10 col/g
<i>Salmonella spp.</i> (ufc/25g)	Ausencia /25g
<i>Staphylococcus aureus</i> (ufc/g)	-

UNIDAD DE ENVASE POR PALLET 192

ALTO (cm)	ANCHO (cm)	LARGO (cm)	PESO NETO (kg)	BRUTO (kg)	ud. por caja / peso pallet (Kg)
37	20,5	40	13,6	14,75	4
PALET	161	80	120	652,5	708

CONFIG. PALLET

CAJAS POR FILAS	N° DE FILAS	UNID. CAJAS PALLET
12	4	48