



Καυτερή σάλτσα ντομάτας 300g



EL SABOR MEXICAN FOODS SA
CHLOIS 30, METAMORFOSI, ATTIKI -P.C
14452 , GREECE
FACTORY: KOKKINIA SITE, INOFITA, VIOTIA
P.C 32011
TEL: +30 22620 31020 / 31333 / 31188 FAX:
+30 22620 31695
EMAIL: info@elsabor.gr / SITE:www.elsabor.gr

PRODUCT SPECIFICATION (E410-03.01/02.02.2010)

ΚΩΔ: 425/425A

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

ντομάτες 43%, νερό, πάστα ντομάτας 13,9%, πιπεριές χαλαπένιο 7,8%, κρεμμύδια 7,8%, πράσινη γλυκιά πιπεριά 3,7%, πράσινη καυτερή πιπεριά 3,4%, αλάτι, ξύδι, ζάχαρη, φυσικές αρωματικές ύλες, τροποποιημένο άμυλο, καρυκεύματα, αντιοξειδωτικό: ασκορβικό οξύ(E300), εκχύλισμα καρυκευμάτων.

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ

| | |
|----------|--------------------------|
| ΧΡΩΜΑ | σκούρο κόκκινο |
| ΓΕΥΣΗ | πικάντικη ντομάτας/τσάλι |
| ΟΣΜΗ | ντομάτας |
| ΕΜΦΑΝΙΣΗ | ρευστή σάλτσας |

| ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ | ANA 100g |
|-------------------------|--------------|
| ΕΝΕΡΓΕΙΑ | 167kl/40kcal |
| ΛΙΠΑΡΑ | 0,2g |
| εκ των οποίων κορεσμένα | 0,1g |
| ΥΔΑΤΑΝΘΡΑΚΕΣ | 7,5g |
| εκ των οποίων σάκχαρα | 5,0g |
| ΕΔΩΔΙΜΕΣ ΙΝΕΣ | 1,5g |
| ΠΡΩΤΕΪΝΕΣ | 1,2g |
| ΑΛΑΤΙ | 2,3g |

ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ: απουσία

ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ: 7°C - 35°C

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΖΩΗΣ: 36 μήνες

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

| ΤΕΜΑΧΙΟ | |
|----------------------|-----------------|
| ΜΙΚΤΟ ΒΑΡΟΣ (g) | 495 |
| ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ (g) | 300 |
| ΒΑΡΟΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ(g) | 195 |
| ΥΛΙΚΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ | γυαλί & μέταλλο |
| ΜΗΚΟΣ (cm) | 8,6 |
| ΠΛΑΤΟΣ (cm) | 8,6 |
| ΥΨΟΣ (cm) | 7,5 |
| BARCODE | 5202175004257 |

| ΚΙΒΩΤΙΟ | 12 τμχ |
|----------------------|----------------|
| ΜΙΚΤΟ ΒΑΡΟΣ (g) | 6000 |
| ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ (g) | 3600 |
| ΒΑΡΟΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ(g) | 60 |
| ΜΗΚΟΣ (cm) | 34,1 |
| ΠΛΑΤΟΣ (cm) | 25,9 |
| ΥΨΟΣ (cm) | 8 |
| BARCODE 425 | 15202175004254 |
| BARCODE 425A | 35202175004258 |

| ΠΑΛΕΤΟΠΟΙΗΣΗ | |
|---------------------|-----|
| ΚΙΒ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ | 126 |
| ΚΙΒ ΑΝΑ ΣΤΡΩΣΗ | 14 |
| ΣΤΡΩΣΕΙΣ ΑΝΑ ΠΑΛΕΤΑ | 9 |
| ΥΨΟΣ ΠΑΛΕΤΑΣ (cm) | 87 |
| ΜΙΚΤΟ ΒΑΡΟΣ (kg) | 776 |

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ : Συγκέντρωση όλων των συστατικών σε θερμαινόμενο δοχείο ανάδευσης, βάσει προκαθορισμένης ακολουθίας. Το περιεχόμενο αναδεύεται και θερμαίνεται. Μετά από καθορισμένο χρόνο, η παρτίδα διοχετεύεται σε μηχανή πλήρωσης, όπου, γεμίζονται με σάλτσα οι περιέκτες. Σε κάποιες σάλτσες γίνεται εξαέρωση, πριν την πλήρωση των περιεκτών.