Ficha técnica/Data sheet FTUE-ES-CC/225
Edición/Edition: 11
Fecha/Date: 02/03/2026
Referencia/Reference 801268

Denominación legal	**CONDIMENTO PREPARADO DE ACEITE DE OLIVA (80%) A LA SOJA Y JENGIBRE**
Legal denomination:	***CONDIMENT OF OLIVE OIL (80%) INFUSED WITH SOY AND GINGER***
Denominación comercial	**CONDIMENTO PREPARADO DE ACEITE DE OLIVA A LA SOJA Y JENGIBRE**
Trade name:	***CONDIMENT OF OLIVE OIL INFUSED WITH SOY AND GINGER***

1	**Descripción del producto:**	Condimento preparado de aceite de oliva (80%),salsa de soja y jengibre
	Product description:	*Condiment of olive oil (80%) infused with soy sauce and ginger*
2	**Ingredientes:**	Aceite de oliva, salsa de soja (20%)(agua,**soja,trigo** y sal) y jengibre.
	Composition:	*Olive Oil, soy sauce(20%)(water, **soy,wheat** and salt) and ginger.*
3	**Características fisico-químicas:**	
	Physico-chemical characteristics:	
	Acidez (%ácido oleico) / *Acidity (%oleic acid)*	<0,4
	Indice de Peroxidos (meqO2/kg) aceptación de lote / *Peroxyde Value (meqO2/kg) batch approval*	<10
	Indice de Peroxidos(meqO2/kg) final vida útil / *Peroxyde Value(meqO2/kg) end of shelf life*	<20
	Olor-Sabor / *Odor-flavor*	Característico / Characteristic
	Composición de ácidos grasos / *Fatty acid composition*	
	Palmítico C16:0 (%) / *Palmitic C16:0 (%)*	7,5-20
	Palmitoleico C16:1 (%) / *Palmitoleic C16:1 (%)*	0,3-3,5
	Esteárico C18:0 (%) / *Stearic C18:0 (%)*	0,5-5
	Oleico C18:1 (%) / *Oleic C18:1 (%)*	55-83
	Linoleico C18:2 (%) / *Linoleic C18:2 (%)*	3,5-21
	Linolénico C18:3 (%) / *Linolenic C18:3 (%)*	<1
	Araquídico C20:0 (%) / *Arachidic C20:0 (%)*	<0,6
	Eicosenoico C20:1 (%) / *Eicosenoic C20:1 (%)*	<0,4
	Behénico C22:0 (%) / *Behénic C22:0 (%)*	<0,2
	Erúcico C22:1 (%) / *Erucic C22:1 (%)*	<2
4	**Características microbiologicass:**	
	Microbiological characteristics:	
	Recuento de colonias aerobias mesófilas a 30ºC (ufc/g) / *Mesophilic aerobic microorganisms count at 30ºC (cfu/g)*	$<1x10^4$
	Mohos y levaduras (ufc/g) / *Total yeast and mold count (cfu/g)*	<1x10
	Enterobacterias totales (ufc/g) / *Total enterobacteriaceae count (ufc/g)*	<1x10
	Clostridium sulfito-reductores esporulados anaerobios (ufc/g) / *Sulphite reducing Clostridium count* (cfu/g)	$<1x10^3$
	Staphylococcus Aureus / Staphylococcus Aureus	0/g
	Salmonella / Salmonella	0/25g
5	**Información nutricional por 100g:**	
	Nutritional declaration per 100g:	
	Valor Energético / *Energy*	2999kJ/729kcal
	Grasas / *Fat*	80g
	de las cuales / *of which*	
	Saturadas, / *Saturates,*	12g
	Hidratos de Carbono / *Carbohydrates*	0,8g
	de los cuales / *of which*	
	Azúcares, / *Sugars,*	<0,5g
	Proteinas / *Protein*	1,5g
	Sal / *Salt*	3,0g
6	**Contaminantes: / *Contaminants:***	
	Metales pesados / *Heavy metals*	Conforme al reglamento UE 2023/915 y posteriores modificaciones y RD España 2242/1984 (As y Pb)/ *According to UE regulation 2023/915 and amendments and RD Spain 2242/1984 (As and Pb)*
	Benzo-alfa-pireno (µg/kg) / *Benzo-alpha-pyrene (µg/kg)* 4HAP (µg/kg) / *4PAH (µg/kg)*	Conforme al reglamento UE 2023/915 y posteriores modificaciones / *According to UE regulation 2023/915 and amendments*
	Ácido erúcico (g/kg) / *Erucic acid (g/kg)*	Conforme al reglamento UE 2023/915 y posteriores modificaciones / *According to UE regulation 2023/915 and amendments*
	Aflatoxinas(µg/kg) / Aflatoxins(µg/kg)	Conforme al reglamento UE 2023/915 y posteriores modificaciones / *According to UE regulation 2023/915 and amendments*
	Pesticidas / *Pesticides*	Conforme al reglamento UE 396/2005 y posteriores modificaciones / *According to UE regulation 396/2005 and amendments*
7	**Envasado en: / *Packed in:***	
	Plástico / *Plastic*	-
	Vidrio / *Glass*	200 ml
	Lata / *Tin*	-
8	**Condiciones especiales: / *Special conditions:***	
	de almacenamiento:	Conservar en lugar fresco, seco y al abrigo de la luz. Cerrar bien el envase después de su uso. Una vez abierto, conservar en refrigeración.
	storage.	*Keep in a cool, dry place and store away from direct light. Recap after each use. Refrigerate after opening.*
	de transporte:	No es necesario control de temperatura
	of transport:	*Is not necessary any temperature control*
	Consumir preferentemente antes de	18 meses desde la fecha de envasado
	Best before	*18 months from packing date*
9	**Destinatario final**	Apto para veganos,vegetarianos,ovo-lacto-vegetarianos. No apto para personas alérgicas al gluten y/o a la proteina de soja.
	Target population	*Suitable for vegans,vegetarians and ovo-lacto-vegetarians.Not suitable for people allergic to gluten and/or soya protein.*
10	**Alérgenos**	El producto contiene soja y gluten.
	Allergens	*The product contains soy and gluten.*

11	**OGM**	La salsa soja utilizada para la preparación del condimento es libre de OGM. En nuestras instalaciones no estan presentes productos modificados genéticamente, evitando así posibles contaminacions cruzadas. El producto puede ser considerado libre de OGM acorde con el reglamento UE 1829/2003 y 1830/2003
	GMO	*Soy sauce used for condiment preparation is free from GMO. In our facilities there are not any GMO used in the same machines, this avoid possible cross-contamination. The product can be considered free GMO according to UE regulation 1829/2003 and 1830/2003*

12	**Identificación del lote**	L-AAXXXX dónde AA son las dos últimas cifras del año en curso; XXXX son cifras correlativas del 8000 al 8999;
	Batch explanation	*L-AAXXXX where AA are the last numbers of the current year; XXXX are correlatives numbers from 8000 to 8999;*

13	**Modo de empleo**	Agitar antes de usar.Su uso es adecuado para ensaladas, pastas, sopas,pescados,quesos…
	How to use	*Shake before use. Suitable for salads,soups,pasta, fish,cheese…*

Modificaciones con la versión anterior	Se añade el dia juliano en la codificación

La información detallada es confidencial por lo que no se puede divulgar su contenido sin previo consentimiento de Borges Agricultural & Industrial Edible Oils SAU

Detailed information is confidential so it can not disclose their content without prior consent of Borges Agricultural & Industrial Edible Oils SAU