

## FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

# SALSA BUFFALO MEDIUM

### IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

---



Descripción: Salsa de intensidad media con notas de ahumado

Cantidad: 1.0 ltr.

País de Origen: Reino Unido

### INGREDIENTES

---

Agua, vinagre de malta destilado (**CEBADA**), jarabe de glucosa-fructosa, premezcla de mantequilla [aceite de colza, mantequilla salada (**LECHE**)], puré de pimienta de cayena roja (contiene pimienta de cayena roja, sal, regulador de acidez (ácido acético)), azúcar, almidón de maíz modificado, pimentón, sal, aceite de colza, regulador de acidez (ácido acético), pimentón ahumado, conservante (sorbato de potasio), estabilizador (goma xantana), ajo seco, cebolla seca, saborizante natural.

### ALÉRGENOS

---

Para alérgenos, ver ingredientes en **NEGRITA**

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

---

Información Nutricional por 100 gr.

Valor energético kJ / Kcal	763 kJ / 182Kcal
Grasas	8.7 g
de las cuales saturadas	1.6 g
Hidratos de carbono	23 g
de los cuales azúcares	17.1 g
Fibra	0.9 g
Proteínas	0.6 g
Sal	2.62 g

## INSTRUCCIONES DE USO

---

Ideal para alitas de pollo.

## PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

---

Test	Frecuencia	Objetivo	Rango	Nota
Acidez (%)	Cada lote	=1.6	1.4 a 1.8	-
Dimensiones Espesor (mm)	Cada lote	=45	38 a 52	Viscosidad
pH	Cada lote	<3.25	0 a 3.24	-
Contenido Sal (%)	Cada lote	=1.55	1.35 a 1.75	-

## CONSERVACIÓN

---

Guardar en un lugar fresco y seco. Guardar en el frigorífico una vez abierto y consumir dentro de las 4 semanas siguientes a la apertura y fecha de caducidad.

## VIDA ÚTIL

---

Desde su producción: 270 días