



## Customer Product Specification

### 1. Article (SAP) number & product name:

47422	Salsa de Queso A 1x6 252c Mission 300 g
-------	---

### 2. Product Description / Descripción de producto

<p><b>CHEESE SAUCE WITH CHEDDAR (3,12%) AND VEGETABLES.</b> Accompanying sauce for nachos, tacos, burritos and fajitas made from water, vegetal oil, cheese, vegetables and other ingredients. Sauce is pasteurised.</p>
<p><b>SALSA DE QUESO CON CHEDDAR (3,12%) y VEGETALES.</b> Salsa para acompañamiento de nachos, tacos, burritos y fajitas elaborada a partir de agua, aceite vegetal, queso, vegetales y otros ingredientes. La salsa está pasteurizada.</p>

### 3. Physical & Analytical Standards / Estándares físicos y analíticos

Appearance / Aspecto	Sauce consistency and yellow-orange color with pieces of vegetables Salsa de consistencia media y color amarillo-anaranjado con trozos de vegetales	Unit weight / Peso unidad	300 g
Texture / Textura	Medium viscous sauce Salsa de viscosidad media	Packaging net weight / Peso neto paquete	300 g
Taste&Aroma / Sabor y aroma	Characteristic taste of cheddar cheese sauce with vegetables. Smell of slightly spicy cheese and spices. Sabor característico a salsa de queso cheddar con vegetales. Olor a queso y especias ligeramente picantes	Case net weight / Peso neto caja	1,8 Kg
pH	4,8 - 5,4	Weight system Tolerance / Sistema de tolerancia de peso	Average Promedio

### 4. Ingredient Declaration / Declaración de ingredientes

<p>Ingredients: Water, rapeseed oil, processed <b>cheese</b> (6,7 %) (<b>chese [MILK]</b>, water, <b>butter [MILK]</b>, skimmed <b>MILK</b> powder, <b>WHEY</b> powder, emulsifying salts (E339, E450, E452), salt), red pepper, <b>powdered cheddar cheese (MILK)</b> (3,12%), thickening agents (E1422, E412, E472e), onion, green pepper, tomato puree, salt, <b>cheese</b> flavouring [<b>MILK</b>], paprika flavouring, acidity regulator (E330, E270), hydrolysed <b>SOYA and WHEAT</b> vegetable protein (<b>GLUTEN</b>), spices (chili, black pepper), preservative (E202), colouring (E160a).</p>
<p>Ingredientes: Agua, aceite de colza, <b>queso</b> fundido (6,7%) (queso [<b>LECHE</b>], agua, <b>mantequilla [LECHE]</b>, <b>LECHE</b> desnatada en polvo, suero de <b>LECHE</b> en polvo, sales de fundido [E339, E450, E452], sal) pimiento rojo, <b>queso cheddar en polvo [LECHE]</b> (3,12%), espesantes (E1422, E412, E472e), cebolla, pimiento verde, concentrado de tomate, sal, saborizante de <b>queso [LECHE]</b>, saborizante de pimentón, regulador de acidez (E330, E270), proteína vegetal hidrolizada de <b>SOJA y TRIGO (GLUTEN)</b>, especias (chile, pimienta negra), conservante (E 202), colorante (E160a).</p>

### Allergy Advice / Advertencia alérgenos

<p>For allergens, including cereals containing gluten, see ingredients in <b>BOLD</b>.</p> <p>Para alérgenos, incluidos los cereales que contienen gluten, ver ingredientes en <b>NEGRITA</b></p>
---



## Customer Product Specification

5. Nutritional Values per 100g / Valores nutricionales por 100g

Energy / Valor energético	kJ	543	of which sugars / de los cuales azúcares	0,8
Energy / Valor energético	kcal	131	Fibre / Fibra	-
Total Fat / Total grasas		12	Protein / Proteína	2,1
of which saturates / de las cuales saturadas		2,2	Salt / Sal	1,8
Carbohydrate / Carbohidratos		3,6		

6. Allergy Information / Información alérgica:

ALLERGENS:	Does the product contain?	Present on the same line?	Used within the factory?	Stored on site?	ALLERGENS	Does the product contain?	Present on the same line?	Used within the factory?	Stored on site?
Alérgenos	Contiene el producto	Presente misma línea fabricación	Usado en fábrica	Almacenamiento mismo sitio	Alérgenos	Contiene el producto	Presente misma línea fabricación	Usado en fábrica	Almacenamiento mismo sitio
Cereals which contain gluten / Cereales que contienen gluten	X	X	X	X	Milk and products thereof (including lactose) / Leche y derivados (incluye lactosa)	X	X	X	X
Crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos derivado					Nuts and products thereof / Frutos de cáscara y derivados				
Egg and products thereof / huevos y productos derivados		X	X	X	Celery and products thereof / Apio y derivados		X	X	X
Fish and products thereof / Pescado y productos derivados					Mustard and products thereof / Mostaza y derivados		X	X	X
Peanuts and products thereof / Cacahuets y productos a base de cacahuete					Sesame seed and products thereof / Granos de sésamo y derivados				
Soya and products thereof / Soja y productos derivados	X	X	X	X	Sulphur dioxide > 10 ppm / Dióxido de azufre y sulfitos > 10ppm		X	X	X
Lupin and products thereof / Altramuz y productos derivados					Molluscs and products thereof / Moluscos y productos derivados				
<b>May contain traces of / Puede contener trazas de:</b>									



## Customer Product Specification

7. **Shelf Life / Fecha de caducidad:**

Days from Production	540	Days into Depot	360
----------------------	-----	-----------------	-----

8. **Storage Conditions / Condiciones de almacenamiento:**

Conservation / Conservación	Keep in a fresh and dry place. Mantener en lugar fresco y seco
Secondary expiration / Caducidad secundaria	2 days in refrigeration 2 días en refrigeración

9. **Instructions for use and preparation recommendations / Instrucciones de uso y recomendaciones de preparación:**

Ready for use  Listo para consumo
---

10. **Microbiological Standards / Estándar microbiológico:**

Organism / Organismo	Standard / Estandar
Aerobic Colony Count (cfu/g)	< 10
Enterobacteriaceae (cfu/g)	< 10
E. coli (cfu/g) (in 1g)	Absence / Ausencia
Yeast & Mould (cfu/g)	< 10
Staphylococcus aureus (cfu/g) (in 0,1g)	Absence / Ausencia
Salmonella spp. (in 25g)	Absence / Ausencia
Listeria monocytogenes (cfu/g) (in 25g)	Absence / Ausencia



## Customer Product Specification

### 11. Logistics Information / Información logística

<b>Primary packaging / Envase primario</b>	Pieces Per Pack / Unidades por paquete	1	
	Package Type / Tipo de Envase	Jar / Tarro	
	Packaging Material / Material de envase	Glass and metal / Cristal y metal	
	Packaging Width / Anchura de Paquete (mm)	85	
	Height / Altura (mm)	75	
	Empty Packaging Weight / Peso de Envase Vacío (g)	175	
	Package Gross Weight / Peso bruto de Paquete (g)	475	
	Pack Barcode / Código barras paquete	8710637107127	
	Packaging Coding / Condición Paquete	Batch / Lote	BBD - DD. MM.YYYY/HH:MM/ batch Prod. Date: DD.MM.YYYY
Best Before / Consumo preferente		BBD - DD. MM.YYYY/HH:MM/ batch Prod. Date: DD.MM.YYYY	
<b>Secondary packaging / Envase secundario</b>	Packs Per Case / Paquetes por caja	6	
	Gross Weight / Peso Bruto (Kg)	2,9	
	Height / Altura (mm)	75	
	Width / Anchura (mm)	185	
	Length / Largo (mm)	260	
	Case Barcode / Código barras caja	18710637107124	
	Secondary Packaging Coding / Condición Envase Secundario	Batch / Lote	XXXXX
Best Before / Consumo preferente		(dd/mm/yyyy)	
<b>Pallet information / Información de palet</b>	Cases Per Pallet / Cajas por palet	252	
	Cases Per Pallet Layer / Cajas por fila del palet	18	
	Layers Per Pallet / Filas por palet	14	
	Pallet Type / Tipo de palet	European / Europeo	
	Pallet high (m) / Altura palet (m)	1,23	
	Volume (m3) / Cubicaje del palet (m3)	1,1808	
	Pallet Net Weight / Peso Neto de Pallet (Kg)	454	
	Pallet Gross Weight / Peso Bruto de Pallet (Kg)	757	
	Transport Conditions / Condiciones de transporte	Ambient / Ambiente	
	Produced in / Producido en	Europe / Europa	



## Customer Product Specification

Pallet Coding / Condificacion Palet	Batch / Lote	XXXXX
	Best Before / Consumo preferente	(dd/mm/yyyy)



## Customer Product Specification

**12. Quality Systems & Legislation**

Compliance with Food Legislation and certification against mentioned standards	
EU/UK/Russian food legislation	Compliant (EU/UK).
HACCP	Compliant
BRC	Compliant
IFS	Compliant
AIB	N/A
KOSHER	N/A
HALAL	N/A
VEGAN	N/A
VEGETARIANS	Compliant
NON GMO	Compliant

**13. Genetically Modified Material Control Policy / Política de control de materiales genéticamente modificados**

<p>Mission Foods is committed to the production of Quality products, which do not contain materials which have been derived from actual or potentially genetically modified sources. This statement is given taking into account that adventitious contamination may occur at any point up to a level of 0.9% before it is considered to be 'impure'.</p> <p style="text-align: center;">It is our intention to work closely with our suppliers to ensure the genetic integrity of our materials and where applicable the identity preserved systems they employ are maintained to prevent the introduction of genetically modified stock to our facility.</p> <p>We will ensure that we meet the relevant legislation set in place by UK and European governing bodies in the maintenance of our status. Further to this we will consult with our customers to ensure we continue to meet their requirements in terms of product, packaging and labelling.</p> <p>In recognition of this commitment we will evaluate the needs of our employees in the application of this policy and provide the necessary resources and training.</p>
<p>Mission Foods está comprometida con la producción de productos de calidad, que no contienen materiales derivados de fuentes reales o potencialmente modificadas genéticamente. Esta declaración se da teniendo en cuenta que la contaminación accidental puede ocurrir en cualquier punto hasta un nivel de 0.9% antes de que se considere "impuro".</p> <p style="text-align: center;">Es nuestra intención trabajar en estrecha colaboración con nuestros proveedores para garantizar la integridad genética de nuestros materiales y, cuando corresponda, se mantienen los sistemas de identidad preservada que emplean para evitar la introducción de existencias genéticamente modificadas en nuestras instalaciones.</p> <p>Nos aseguraremos de cumplir con la legislación pertinente establecida por los órganos rectores del Reino Unido y Europa en el mantenimiento de nuestro estatus. Además de esto, consultaremos con nuestros clientes para asegurarnos de que seguimos cumpliendo con sus requisitos en términos de producto, empaque y etiquetado.</p> <p style="text-align: center;">En reconocimiento a este compromiso, evaluaremos las necesidades de nuestros empleados en la aplicación de esta política y proporcionaremos los recursos y la capacitación necesarios.</p>

Date of Spec:	7/28/2020
Spec Version:	1
Spec Review Date:	7/28/2023
Spec Created By:	M <sup>a</sup> Carmen Juanas