



## Customer Product Specification

1. Article (SAP) number & product name:

|       |  |
|-------|--|
| 36043 | SALSA GUACAMOLE MISSION (2LTX6) 2,05kg |
|-------|--|

2. Product Description / Descripción de producto

|  |
|--|
| <p style="text-align: center;"><b>Cheese sauce with avocado, peppers and tomato.</b><br/>Guacamole sauce. Sauce made from water, avocado, vegetable oils, jalapeños and other ingredients. It comes packaged in glass jars.</p>                              |
| <p style="text-align: center;"><b>Salsa de queso con aguacate, pimientos y tomate.</b><br/>Salsa de guacamole. Salsa elaborada a partir de agua, aguacate, aceites vegetales, jalapeños y otros ingredientes. Se presenta envasada en tarros de cristal.</p> |

3. Physical & Analytical Standards / Estándares físicos y analíticos

|                                |  |  |                     |
|--------------------------------|--|--|---------------------|
| Appearance /<br>Aspecto        | Green sauce with vegetables<br>Salsa verde con vegetales   | Unit weight /<br>Peso unidad                                     | 2050 g              |
| Texture /<br>Textura           | Medium viscous sauce<br>Salsa de viscosidad media  | Packaging net weight /<br>Peso neto paquete                      | 2,05 Kg             |
| Taste&Aroma /<br>Sabor y aroma | Characteristic of avocado sauce with<br>vegetables.<br>Característico a salsa de guacamole con<br>vegetales. | Case net weight /<br>Peso neto caja                              | 12,30 Kg            |
| pH                             | 3,8 - 4,3  | Weight system<br>Tolerance /<br>Sistema de tolerancia<br>de peso | Average<br>Promedio |



## Customer Product Specification

### 4. Ingredient Declaration / Declaración de ingredientes

|   |
|---|
| Water, onions (6,4%), tomatoes (6%); green sweet pepper (5,5%), vegetable oils (rapeseed and coconut), red sweet pepper (4,9%), <b>CHEESE (milk)</b> (4,6%), avocado (2,6%), modified starch, <b>MILK</b> protein, green chili pepper, salt, sugar, jalapeno pepper, concentrated lemon juice, acidity regulator (E330), stabilizers (E415, E412), emulsifier (E452), flavourings, spices, colours (E160a, E 133), antioxidant (E300).        |
| Agua, cebollas (6,4%), tomates (6%), pimientos verdes dulces (5,5%), aceites vegetales (colza,coco), pimiento rojo dulce (4,9%), <b>QUESO (leche)</b> (4,6%), aguacate (2,6%), almidón modificado, proteína de <b>LECHE</b> , chile verde, sal, azúcar, jalapeño, zumo de limón concentrado, corrector de acidez (E330), estabilizantes (E 415, E 412), emulgente (E 452), aromas, especias, colorantes (E160a, E 133), antioxidante (E 300). |

### Allergy Advice / Advertencia alérgenos

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

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

|  |      |     |  |     |
|--|------|-----|--|-----|
| Energy / Valor energético                    | kJ   | 413 | of which sugars / de los cuales azúcares | 2,8 |
| Energy / Valor energético                    | kcal | 99  | Fibre / Fibra                            | 0,6 |
| Total Fat / Total grasas                     |      | 7   | Protein / Proteína                       | 1,8 |
| of which saturates / de las cuales saturadas |      | 2   | Salt / Sal                               | 1,6 |
| Carbohydrate / Carbohidratos                 |      | 7   |  |     |

### 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                          | Milk and products thereof (including lactose) / Leche y derivados (incluye lactosa) | X                         | X                                | X                        | X                          |
| Crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos derivado |                           | X                                | X                        | X                          | 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          |                           | X                                | X                        | X                          | Mustard and products thereof / Mostaza y derivados                                  |                           | X                                | X                        | X                          |



## Customer Product Specification

|   |  |   |   |   |  |  |   |   |   |
|---|--|---|---|---|--|--|---|---|---|
| Peanuts and products thereof /<br>Cacahuetes y productos a base<br>de cacahuete |  |   |   |   | Sesame seed and products<br>thereof /<br>Granos de sésamo y<br>derivados |  | X | X | X |
| Soya and products thereof /<br>Soja y productos derivados                       |  | X | X | X | Sulphur dioxide > 10 ppm /<br>Dióxido de azufre y sulfitos<br>> 10ppm    |  | X | X | X |



## Customer Product Specification

|  |  |  |  |  |   |  |   |   |   |
|--|--|--|--|--|---|--|---|---|---|
| Lupin and products thereof /<br>Altramuz y productos derivados |  |  |  |  | Molluscs and products thereof /<br>Moluscos y productos derivados |  | X | X | X |
| <b>May contain traces of / Puede contener trazas de:</b>       |  |  |  |  |   |  |   |   |   |

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

|                             |     |                        |     |
|-----------------------------|-----|------------------------|-----|
| <b>Days from Production</b> | 720 | <b>Days into Depot</b> | 360 |
|-----------------------------|-----|------------------------|-----|

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

|  |   |
|--|---|
| Conservation /<br>Conservación                 | Keep in a fresh and dry place.<br>Mantener en lugar fresco y seco |
| Secondary expiration /<br>Caducidad secundaria | 3 days in refrigeration<br>3 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)   | Free of pathogen and toxic germs. Free of anaerobic germs.<br>Libre de patógenos y gérmenes tóxicos. Libre de gérmenes anaerobios. |
| Enterobacteriaceae (cfu/g)     |  |
| E. coli (cfu/g)                |  |
| Yeast & Mould (cfu/g)          |  |
| Staphylococcus aureus (cfu/g)  |  |
| Bacillus cereus (cfu/g)        |  |
| Salmonella spp. (in 25g)       |  |
| Listeria monocytogenes (cfu/g) |  |



## 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                            | Plastic / Plástico                                       |  |
|  | Packaging Material / Material de envase                  | Polypropylene / polipropileno                            |  |
|  | Packaging Width / Anchura de Paquete (mm)                | 105  |  |
|  | Height / Altura (mm)                                     | 240  |  |
|  | Empty Packaging Weight / Peso de Envase Vacío (g)        | 260  |  |
|  | Package Gross Weight / Peso bruto de Paquete (g)         | 2310   |  |
|  | Pack Barcode / Código barras paquete                     | 8437008915197  |  |
|  | Packaging Coding / Condición Paquete                     | Batch / Lote   | BBD - DD. MM.YYYY/HH:MM/ batch<br>Prod. Date: DD.MM.YYYY |
| Best Before / Consumo preferente                 |  | BBD - DD. MM.YYYY/HH:MM/ batch<br>Prod. Date: DD.MM.YYYY |  |
| <b>Secondary packaging / Envase secundario</b>   | Packs Per Case / Paquetes por caja                       | 6  |  |
|  | Gross Weight / Peso Bruto (Kg)                           | 14,14  |  |
|  | Height / Altura (mm)                                     | 255  |  |
|  | Width / Anchura (mm)                                     | 270  |  |
|  | Length / Largo (mm)                                      | 330  |  |
|  | Case Barcode / Código barras caja                        | 18437008915194   |  |
|  | 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                       | 40   |  |
|  | Cases Per Pallet Layer / Cajas por fila del palet        | 10   |  |
|  | Layers Per Pallet / Filas por palet                      | 4  |  |
|  | Pallet Type / Tipo de palet                              | European / Europeo                                       |  |
|  | Pallet high (m) / Altura palet (m)                       | 1,17   |  |
|  | Volume (m3) / Cubicaje del palet (m3)                    | 1,1232   |  |
|  | Pallet Net Weight / Peso Neto de Pallet (Kg)             | 492  |  |
|  | Pallet Gross Weight / Peso Bruto de Pallet (Kg)          | 609  |  |
|  | 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 /<br>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 (declare which of the three region legislation applies). |
| 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>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>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>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 |